MASTER CHEF®

TÉCNICAS DE PASTELERÍA PROFESIONAL

MAUSI SERIES

Colección Master Chef
MAUSI SEBESS

Técnicas de
PASTELERIA
PROFESIONAL

TERCERA EDICIÓN

Dirección, producción y textos
Mariana Sebess

Arte, diagramación y armado
Pablo Sayous

Diseño de tapa
Pablo Sayous

Fotografía
Rafael Lequerica
Guillermo Giménez

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723
ISBN Nº 987-20860-4-6

Copyright ©, 2009 I.G.P. Mausi Sebess.
Todos los derechos reservados.

Introducción

*La presentación de esta tercera edición de **Técnicas de Pastelería Profesional** nos colma de satisfacción, ya que la repercusión alcanzada por las dos ediciones precedentes es lo que ha impulsado esta nueva y actualizada edición.*

En la primera edición, en 2003, mencionamos que había en el mundo infinidad de libros de pastelería a disposición de profesionales y aficionados, la mayor parte de ellos mostrando recetas, una proporción menor tratando algunas técnicas, y un número más reducido aún tratando comprensivamente las técnicas de pastelería, pero que se trataba de obras editadas sólo en idiomas que no resultaban familiares en esta parte del continente.

Podemos afirmar orgullosamente que el objetivo de cubrir aquel importante vacío que había en la divulgación de la pastelería profesional en América Latina fue claramente alcanzado.

Técnicas de Pastelería Profesional se convirtió así en el primer manual en su género que recopiló en forma abarcativa, y en idioma accesible para la región, las técnicas de pastelería internacional aplicadas por los grandes profesionales de la pastelería a nivel mundial.

El manual desarrolla, paso a paso, las técnicas necesarias para la preparación de todo tipo de masas, cremas, merengues, mousses, armado de tortas, coberturas, salsas, chocolates, bombonería, azúcar, preparaciones heladas y otros productos de la especialidad. El dominio de estas técnicas permite a todo amante de las artes culinarias, sea profesional o aficionado, no sólo la correcta interpretación y modificación de cualquier receta, sino también, y esto es fundamental, la posibilidad de crear otras nuevas, cuyos límites los establece la propia imaginación.

Estructurada en más de veinte capítulos, la obra incorpora más de quince años de experiencia en el dictado de cursos de la carrera de Pastelero Profesional, enriquecidos con enseñanzas de campeones mundiales y la participación exitosa en torneos internacionales.

El criterio editorial con el que ha sido abordado el manual, incluye el concepto de la actualización permanente que permita ir incorporando nuevas técnicas u otras que no fueron incluidas en la versión anterior. Esta nueva edición, incorpora el capítulo dedicado a las conservas, muy importantes porque nos permiten consumir productos que no se encuentran disponibles en todas las épocas del año.

El capítulo contiene técnicas para la preservación de alimentos por un período mas prolongado de tiempo, y diversos métodos en la aplicación de técnicas como lo son la realización de jaleas, mermeladas y confituras, el uso de la pectina, el envasado de las conservas, el esterilizado de los frascos, gelificante para dulces y confituras, preparación de frutas en almíbar y frutas en alcohol, y la elaboración de licores y de jugos de frutas.

No podría concluir esta introducción, finalmente, sin agradecer la asistencia directa de mi hermano Paulo, instructor del Insituto, en la presentación de las técnicas, el invalorable apoyo del señor Jorge E. Monti de Valsassina, Director Continental de las Américas de la Asociación Mundial de Sociedades de Cocineros (W.A.C.S.) en la difusión del manual, así como también los valiosos comentarios y apoyo del señor Gustavo Méndez Graciano, Director Educacional del Foro Panamericano de las Asociaciones Profesionales Culinarias.

Mariana Sebess, Buenos Aires, junio 2009

Sumario

Pág

- Introducción. 3
- Seguridad e higiene en el lugar de trabajo. 9

Masas quebradas / Masas secas 13

Masas quebradas

- Introducción - fórmulas básicas. 14
- Método de Sablage. 16
- Método de Cremage. 18
- Forrado de un aro para tartas. 19
- *Variantes:* Pasta frola y Lintzer torte. 20
- Crumble / Streusel. 21

Masas secas

- Introducción - fórmula básica. 23
- *Masas secas de "corte":* cuadriculado - lineal - arrollado / terminación. 23
- Masas secas cortadas con cortantes. 26
- Masas secas de manga. 27

Petits fours 29

- Materiales. 30
- Introducción - fórmula básica Pâte à cigarette. 31
- *Formatos:* Tulipas - Tirabuzones - Lenguas de gato. 32
- Tejas de Almendras. 34
- Dentelle. 35
- Cocadas. 36
- Brigadeiro. 37
- Beijinhos de coco. 38
- Quindim. 39
- Knödeln. 41

Hojaldre 43

- *Introducción / fórmula básicas:* hojaldre básico - rápido - invertido 44
- *Hojaldre básico:* vueltas simples - terminación - vueltas dobles - terminación / Ejemplo de utilización: Vol-au-vent. 47
- Hojaldre rápido. 52
- Hojaldre invertido. 53

Masas líquidas, semi-líquidas y para freir 55

Masas líquidas

- Panqueques. 56

Masas semi-líquidas y para freir

- Pancakes y wafles. 58
- Masa de Blini. 60
- Panqueques soufflés. 62

Masas para freir

- Masa de buñuelos. 65

Masa bomba 67

- Introducción / fórmula básica. 68
- Distintas utilizaciones 70
- Pets de Nonne. 71

Merengues y masas merengadas 73

Merengues

- Introducción. 74
- Merengue francés. 75
- Merengue suizo. 76
- *Merengue italiano:* almíbar a punto bolita - merengue italiano. 77

Masas merengadas

- Introducción. 79
- Masa de Succès y Progrès. 80
- Masa de Dacquoise. 82
- Macarones. 84

Masas batidas de estructura cremosa 87

- *Budines:* simple - marmolado. 89
- Budín inglés. 91
- Plum cake. 93
- Cuatro cuartos. 95
- Pan de especias. 97
- Pan genovés. 99
- Magdalenas. 101
- Financieros. 103
- Brownies. 105

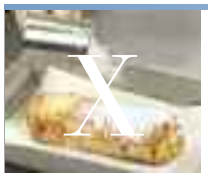
Masas batidas de estructura aireada 107

- Introducción. 108
- Génoise. 109
- *Biscuit:* vainillas / pionono. 113
- *Biscuits especiales:* Joconde de almendras / Joconde decorado / Sacher. 117
- *Baumkuchen* 125

Masas fermentadas 129

- Introducción. 130
- *Brioche distintos formatos:* Nanterre - Parisina - Trenza. 131
- Métodos para formar trenzas con masa levada. 137
- Berlinesas. 139
- Panettone. 141
- *Pandoro:* Esponja - Masa. 143
- Rosca de Pascua. 146
- Baba y Savarín. 147
- *Masa de Croissants.* 151

Strudel 157



- Indroducción. Masa - relleno - armado. 158

Cremas 163

- Introducción. 164

Cremas cocidas

- Crema para flan. 166
- Crema pastelera / saborizantes. 169
- Crema Mousseline / saborizantes. 172
- Crema ligera. 174
- Crema Chiboust ó Saint-Honoré. 175
- Crema Inglesa / saborizantes. 177
- Crema Bavarois. 179
- Crema Sabayón. 181
- *Crema de manteca:* a la inglesa /a base de merengue italiano / crema de manteca a base de pâte à bombe / saborizantes. 182

Cremas frías

- Crema Chantilly. 186
- Crema de almendras. 188
- Crema Frangipane. 189

Mousses 191

- Mousse a base de merengue italiano. 192
- Mousse a base de pâte à bombe. 194
- Mousse a base de sabayón. 196

Armado de tortas 199

Armado clásico

- A base de mousse. 200
- A base de bizcochuelo con relleno. 202

Armado de tortas modernas

- Armado invertido. 206
- Armado con centro. 208
- Armado cuadriculado. 210

Trabajo con pionono

- Armado de torta clásico. 212
- Arrollado de pionono. 213
- Armado de torta con pionono arrollado. 214

Glaçages, coberturas y terminaciones 215

Glaçages

- Con Nappage / de frutas / de chocolate. 216
- Glacé Real / al agua. 219

Coberturas

- Con Fondant / con caramelo / con merengue italiano. 221

Terminaciones

- Peine / manga con pico rizado / soplete / frutas / con pico Saint-Honoré. 224
- Torta de bodas /armado de la torta de bodas. 226

Utilización de un cornet 229

- Realización de un cornet de papel 230
- Dibujos y diseños. 231
- Letras, números y diseños para tortas. 232

Salsas 237

- Salsa de caramelo. 238
- Salsa de chocolate. 239
- Coulis de frutas. 240

Chocolate 241

- *Introducción / Métodos de templado:* por marmolado - sobre hielo - por sembrado. 242
- *Moldeado de huevos de Pascua. Métodos:* con cucharón - con cornet de papel. 247
- Desmoldado de huevos de Pascua. 250
- *Ganache:* de crema - de manteca - de crema inglesa. 251
- Bombones de molde. 254
- Bombones con interior cortado. 255
- Trufas. 258
- Palette. 260
- Mendiant. 262
- *Decoraciones de chocolate:* cigarrillos - abanicos - triángulos - hilos de chocolate - gotas - tubos de encaje - copos. 263
- *Decoraciones terminadas:* moño. 268
- *Escultura de chocolate:* tubo de chocolate macizo para soporte - armado de la escultura. 270
- Trabajo con pistola de chocolate. 272

Bombonería 273

- *Mazapán:* pasta de almendras cruda - confiseur. 274
- *Praliné:* métodos y terminación. 276
- Gianduia. 279
- Fondant. 280
- Pasta de frutas. 282
- Marshmallow. 284
- Caramelos de goma. 287
- Bombones de licor. 289
- Caramelos de leche. 292
- Turrones. 295
- *Nougatine:* pelado de almendras - elaboración. 297
- Azúcar candi. 301
- Correspondencia entre los grados de Baumé, densidad y Brix. 303
- Cuadro de soluciones con azúcar (almíbar). 304

Azúcar 305

- Pastillage. 306
- Azúcar colado. 308
- Azúcar estirado. 311
- *Satinado:* cintas - moños - hojas - rosa. 313

- Azúcar soplado. 318
- Armado de una pieza de azúcar. 320
- Azúcar hilado. 321
- Azúcar Rocher. 322
- Caramelo. 324

Preparaciones heladas 327

Preparaciones heladas

- Cremas heladas. 328
- Helados a base de huevos. 332
- Sorbetes. 334
- Granizados. 337
- Parfait. 338
- Soufflé helado. 340

Frutas 343

- *Cítricos:* pelado a vivo / corte en rodajas - hilos de naranja - Historier 344
- *Anana:* pelado - corte en rodajas. 345
- *Frutillas:* corte en abanico - corte cisne. 346

Conservas 347

- Conservas. Jaleas, mermeladas y confituras. 348
- Tiempos de cocción y cantidad de azúcar - Pectina. 348
- Envasados y esterilizado de frascos. 350
- Gelificante para dulces y confituras. 351
- Jaleas: de grosellas - de uvas - de pomelo rosado. 352
- Mermeladas: de limón - de frutillas - de manzana, especias. y pasas - de frutas tropicales. 355
- Mermelada de leche / a partir de leche condensada. 360
- Dulces: de batata con chocolate - de membrillo. 362
- Confituras: de moras - de ananá. 364
- Frutas en almíbar: peras - mandarinas - zapallos - batatas al cognac. 366
- Cáscaras de cítricos confitadas. 373
- Frutas confitadas. 375
- Licores: de café - de chocolate - de arándanos - de ciruelas. 377
- Frutas en alcohol: ciruelas al oporto - damascos turcos con vino blanco - frutas rojas y manzanas al vodka. 383
- Jugos: de peras. 386

Gelatina

- Hidratación de la gelatina en polvo.
- Hidratación de la gelatina en hojas.

Glosario de términos gastronómicos.
Vocabulario.

Seguridad e higiene en el lugar de trabajo

Antes de comenzar cualquier trabajo en la cocina, y durante el mismo, es importante que el pastelero cumpla con ciertos requerimientos de higiene y seguridad para poder brindar un servicio de gran calidad sanitaria, al cliente que frecuente su establecimiento.

¿En que consiste el alimento potencialmente peligroso?

Esta expresión se refiere a aquellos alimentos altos en proteínas que ofrecen condiciones favorables para el crecimiento de microorganismos. Algunos ejemplos son los alimentos que contienen leche o productos lácteos, huevos, carne, pescado, aves y mariscos, tanto moluscos como crustáceos. También incluye alimentos que probablemente no presentan problemas si están cocinados pero que pueden ser peligrosos una vez cocinados; éstos son arroz cocido y papas cocidas. Sin embargo, no se consideran potencialmente peligrosos los alimentos secos con un factor de actividad de agua de .85 o menos o aquellos alimentos ácidos con una concentración de iones de hidrógeno de 4.6 o menos.

¿Cómo almacenamos los alimentos potencialmente peligrosos?

Todos los alimentos deben mantenerse libres de adulteración, pudrimiento, suciedad u otra contaminación para ser aptos para el consumo humano. Los alimentos potencialmente peligrosos son de interés primordial porque poseen las condiciones necesarias para el crecimiento de microorganismos. Estos alimentos deben mantenerse ya sea calientes o fríos para evitar que los microorganismos crezcan. Caliente significa 140 grados Fahrenheit (60 ºC) o más y frío significa 41 grados Fahrenheit (5ºC) o menos. La temperatura que fluctúa entre 41ºF (5ºC) y 140ºF (60ºC) se denomina zona de temperatura de peligro. En esa gama los microorganismos se sienten cómodos y crecen con rapidez. A los 41ºF (5ºC) o menos, la temperatura es suficientemente fría para retardar o disminuír el crecimiento de microorganismos, mientras que encima de los 140ºF (60ºC) la mayoría de los microorganismos que causan enfermedades empiezan a morir.

¿Cómo podemos asegurarnos que los alimentos permanezcan fuera de la zona de temperatura de peligro?

La única manera segura de constatar que los alimentos peligrosos se mantendrán fuera de la zona de temperatura peligrosa es mediante el uso de termómetros. Hay varios tipos distintos de termómetros. El tipo más popular es el de varilla bimetálica. Es relativamente barato, fácil de usar, exacto y fácil de recalibrar. Además, se consiguen los que marcan temperaturas de 0ºF (-18ºC) hasta 220º F (104ºC), que es lo ideal para medir las diversas temperaturas requeridas en un establecimiento de alimentos.

Otro termómetro en uso es el "thermocouple" (termopareja), que es muy exacto pero bastante costoso.

Para usar estos termómetros hay que insertar la sonda en la parte mas gruesa o en el centro geométrico del alimento que se mide. El termómetro de varilla debe permanecer en el alimento durante 15 segundos para que registre y debe recalibrarse regularmente para asegurar su exactitud.

Para calibrar el registro frío hay que insertar la porción sensorial del termómetro, de la hendidura para abajo, en una solución de mitad hielo y mitad agua, y cuando el indicador para de moverse se voltea la tuerca de ajuste hasta que indique 32ºF (0ºC). El registro caliente puede calibrarse usando agua hirviendo y ajustándolo como antes pero esta vez el indicador debe registrar 212ºF (100ºC).

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Después de recibir los alimentos, hay una nueva oportunidad de asegurar su buen mantenimiento durante el proceso de almacenamiento.

Almacenamiento refrigerado

Es necesario que haya un número adecuado de unidades refrigeradas eficientes para almacenar alimentos fríos potencialmente peligrosos. Al mantener fríos los alimentos fríos, se mantienen a un mínimo los microorganismos pero retarda o disminuye su crecimiento.

Los alimentos previamente fríos pre-envasados deben almacenarse a las temperaturas recomendadas por el fabricante. Esto es de importancia especial cuando se trata de alimentos envasados al vacío, envases de atmósfera modificada. El código sanitario requiere que el pescado ahumado envasado al vacío se almacene a una temperatura de 38ºF (3ºC) o menos.

La carne, aves y otros alimentos frescos potencialmente peligrosos deben almacenarse a 41º F (5ºC) o menos, mientras que los alimentos congelados deben almacenarse a 0º F (-18ºC) o menos. Para mantener los alimentos a estas temperaturas, el equipo de refrigeración debe mantenerse a temperaturas menores de los 41ºF (5ºC) y de 0ºF (-18ºC). Los termómetros colocados en la parte más calurosa de la unidad de refrigeración son necesarios para verificar la temperatura de cada unidad.

La regla de almacenamiento: Lo primero que entra, primero sale

Es la manera de asegurarse que los productos más antiguos se usen antes que los mas recientes. Al utilizar este método, el primerísimo paso es ponerle fecha a todos los productos a medida que se reciben. El próximo paso es almacenar los productos mas recientes detrás de los más antiguos.

Las siguientes reglas son importantes para que los alimentos se mantengan en buen estado durante su almacenamiento bajo refrigeración.

1. Almacene los alimentos cocinados encima de los alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada.
2. Almacene los alimentos lejos de líneas de condensación que gotean, por lo menos a seis pulgadas (13 cm) del piso y con espacio suficiente entre los artículos para que el aire pueda circular.
3. Antes de guardarlos, tape los alimentos cocinados a menos que estén enfriándose, en cuyo caso deben guardarse después de enfriarlos hasta los 41º F (5ºC).
4. Evite poner ollas grandes de alimentos calientes en un refrigerador. Los alimentos calientes hacen que la temperatura del refrigerador suba y que los demás alimentos queden fuera de sus temperaturas.

Almacenamiento seco

Se requiere almacenamiento seco para los alimentos enlatados, granos, productos de papel y otros artículos que no requieren refrigeración. El almacenamiento debe hacerse en áreas designadas para dicho uso y definitivamente lejos de los inodoros.

Todos los artículos deben almacenarse lejos de los desagües y por lo menos a 6 pulgadas (13 cm) encima del suelo para permitir una limpieza fácil y para evitar que se aniden roedores o insectos.

Se recomienda poner en práctica la regla “lo que entra primero, sale primero”. Los artículos almacenados deben fecharse en el momento de su recibo y apilarse de manera que el inventario antiguo se use antes que el nuevo.

Si se saca un artículo alimenticio de su envase original, debe colocarse en un recipiente a prueba de

roedores con tapas bien encajadas y marcados con el nombre común del alimento cuando el producto no pueda reconocerse con facilidad.

Los artículos alimenticios que se devuelvan al abastecedor para su reembolso o reemplazo deben separarse de otros artículos y marcarse con ese fin.

Alimentos con hielo

Cuando los alimentos se almacenan con hielo, el agua del hielo que se derrite debe escurrirse constantemente para que el alimento se mantenga en el hielo y no se sumerja en el agua helada.

Además, no se debe almacenar alimentos en máquinas de hielo o en hielo que se destinará mas tarde al consumo humano.

Recomendaciones básicas

• Almacene los alimentos por lo menos a seis pulgadas (13 cm) del suelo, lejos de paredes o cañerías que gotean.
• Guarde todo alimento, al granel o envasado, cubierto y libre de contaminación.
• Inspeccione los alimentos diariamente y deseche todo alimento estropeado o contaminado.
• Guarde todo producto de limpieza o desinfectante para matar insectos o roedores, en polvo o líquido, lejos de los alimentos y MARCADOS CON CLARIDAD en su envase original.
• Guarde los alimentos en el refrigerador a una temperatura de 41º F (5ºC) o menos.
• Inspeccione la temperatura a intervalos regulares con un termómetro colocado en la parte más calurosa del refrigerador.
• Guarde los alimentos en el refrigerador de modo que el aire interior circule libremente.
• Refrigere siempre las carnes, los alimentos con crema y los postres a base de huevos.
• Tape todos los alimentos refrigerados y use los restos cuanto antes.
• Cuando los platos y utensilios reluzcan de limpios, guárdelos bien para mantenerlos de esa manera.
• Guarde todas las tazas y vasos boca abajo.
• Las tortas, buñuelos y tartas de frutas pueden mantenerse a la vista en un estante de exhibición cubierto.
• Los únicos productos que pueden dejarse destapados en el mostrador son los que están envueltos y no contienen nada que pueda echarse a perder a la temperatura ambiente. No coloque los platos sucios, ollas cartones o cajas en las mesas de los alimentos.

LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DEL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS DE COCINA

El equipo, utensilios y superficies de trabajo que están en contacto con los alimentos deben estar completamente limpios y saneados antes y después de la preparación de alimentos.

Método de limpieza y saneamiento

Antes de lavar, quite manualmente todas las partículas de comida que hayan quedado. Ahora lave con un jabón o detergente apropiado y con agua caliente abundante ya sea a mano o a máquina. Después de enjuagar y sacar toda suciedad y grasa visible, sanee mediante uno de los siguientes métodos:

1. ***Saneamiento Caliente***

Póngale agua limpia caliente, de 170º F (77ºC) o más, a todas las superficies del equipo o utensilios durante un mínimo de 30 segundos.

2. ***Saneamiento Químico***

A. Aplique una preparación comercial (algún tipo de hipoclorito de sodio) de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta.
B. Si no consigue el producto comercial adecuado, puede prepararse una solución satisfactoria mezclando media onza (150 cc) de un blanqueador casero (5,25% de hipoclorito de sodio) en un galón de agua tibia (3,8 L) (no use agua caliente).
C. Cubra las superficies del equipo y utensilios con esta solución durante por lo menos un minuto.
D. No enjuague ni limpie después de esta operación. Si necesita secar, seque con aire. No use una solución que se haya preparado más de dos horas antes. Si necesita una cantidad adicional de esta solución, vuelva a prepararla.

(*) Extractado de las normas del programa de certificación de manipuladores de alimentos del Foro Panamericano de las Asociaciones Profesionales Culinarias y del Programa para la certificación de los managers responsables de los alimentos, Suffolk Country, Department of Health Services, U.S.A.

A continuación veremos los cuidados personales que deben tener los trabajadores dentro de una cocina:

- Bañarse todos los días antes del trabajo.
- Mantener las uñas cortas, bien limpias y cepilladas.
- Lavarse las manos seguido, durante el trabajo. Nunca limpiarse las manos en un repasador.
- Llevar el cabello recogido y dentro de un gorro.
- Usar un uniforme limpio todos los días. Cambiarse de chaqueta y delantal cada vez que se ensucie. No usar el uniforme fuera de la cocina.
- El repasador sólo debe ser usado limpio y seco para tomar con la mano recipientes calientes.
- Usar zapatos antideslizantes, resistentes a los golpes y que cubran bien todo el pie.
- Todos los trabajadores de la cocina deben poseer libreta sanitaria.
- No llevar puesto ningún tipo de joyas, como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, ya que podrían quedar adheridos deshechos, que posteriormente contaminen los alimentos.
- No toser, estornudar o soplarse la nariz cerca de los alimentos. Lavarse las manos antes de trabajar.
- Lavarse las manos luego de ir al baño.
- Utilizar guantes descartables para realizar mezclas o preparaciones que deben ser manipuladas (especialmente con preparaciones con carne picada).
- En caso de hacerse un corte sobre la mano, desinfectarlo rápidamente y utilizar guantes de látex.
- Personas que estén resfriadas, deben utilizar un barbijo.

Recordar que el uniforme debe constar de:

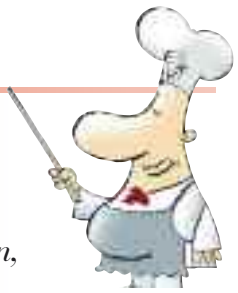
1) *Chaqueta limpia:* Usarla bien cerrada y con mangas largas.
2) *Pañuelo de cuello:* Absorbe la transpiración. Debe estar bien anudado.
3) *Delantal:* Es importante que llegue a la altura de las rodillas, para evitar quemaduras en caso que se vuelque algún recipiente con líquido caliente encima de la persona.
4) *Zapatos:* Cerrados, firmes, antideslizantes, con punta de seguridad.
5) *Gorro:* Que cubra la mayor cantidad de cabello posible.
6) *Pantalón:* Largo, no reversible.

Masas quebradas
Masas secas

- Métodos de sablage y cremage
- Pasta frola
- Linzer torte
- Crumble / streusel
- Masas secas

I

Masas quebradas



Entre las masas quebradas, podemos contar principalmente con cuatro variedades: La masa de fondos, la masa sablé, la masa azucarada y la masa de Lintzer. Todas tienen en común su textura, pudiendo ser más o menos friables, de acuerdo a la cantidad de materia grasa que contengan, y al método utilizado para su realización.

Los métodos para preparar una masa quebrada; friable, son dos:

- *Por sablage.*
- *Por cremage.*

• Por sablage:
Se unen la manteca fría junto con la harina y se obtiene un granulado similar a la "arena". De esta manera se impermeabiliza la harina y se evita que los líquidos penetren rápidamente, dando más fuerza a la masa final.

• Por cremage:
Se emulsionan los líquidos, con la materia grasa y el azúcar, incorporando la harina en el último lugar.
Este método es utilizado para las masas dulces, ya que los líquidos no penetran tan rápido en la harina, y se puede evitar que las masas tomen elasticidad.

Masa de fondos
Se realiza a través del método de sablage. Es una de las masas más utilizadas en la pastelería y en la restauración, ya que tiene muy buena conservación. (Esto se debe a que contiene menor cantidad de huevos en su preparación).

Masa azucarada
Es generalmente hecha con el método de cremage (aunque se puede hacer con el método de sablage, el resultado varía enormemente). Es un poco más difícil trabajar esta masa, comparada con otras, ya que contiene mayor cantidad de huevos y de azúcar. El resultado es una masa crocante, pero friable (que se desmenuza fácilmente).

Masa sablé
Es quizás la más difícil de realizar, debido a su alto contenido de grasas.
El resultado comparado con las otras masas, es sustancialmente mejor, ya que al tener más grasa resulta más friable al paladar, y de un sabor más placentero. El método clásico utilizado para su preparación es el sablage.

Masa de Lintzer
Al igual que la masa de la Pasta Frola, se realiza en general a través del método de sablage, para obtener una masa más friable (también puede ser hecha con el método de cremage, si se desea una masa más crocante al paladar). Las almendras molidas pueden ser sustituidas por otras frutas secas, dependiendo del uso que se quiera dar a la masa.

Fórmula básica para la realización de masas quebradas

Materias primas	Masa de fondos	Masa sablé	Masa azucarada	Masa de Lintzer	Masa frola
Harina 0000	*0,250 kg*	*0,250 kg*	*0,250 kg*	*0,250 kg*	*0,250 kg*
Sal	*0,005 kg*	*opcional*	*opcional*	*0,001 kg*	*opcional*
Azúcar	*0,015 kg*	*0,100 kg*	—	*0,110 kg*	*0,100 kg*
Azúcar impalpable	—	—	*0,120 kg*	—	—
Huevo	*1*	*1 a 2 yemas*	*3 ó 4 yemas*	*1*	*1/2 y 1 yema*
Manteca	*0,125 kg*	*0,150 kg*	*0,140 kg*	*0,125 kg*	*0,100 kg*
Polvo de hornear	—	—	—	*0,001 kg*	*0,001/0,002 kg*
Almendras molidas	—	—	—	*0,100 kg*	—
Saborizantes opcionales	*	*	*	*Especias 0,001 kg*	*
Agua	*0,050 a 0,060 kg*	—	—	—	—

(*) Ralladuras de limón, naranja, etc., y/o esencias y/o especias.

La cantidad de masa que se debe utilizar va a depender del tamaño del molde.
A continuación veremos un cuadro comparativo con las cantidades de masa requeridas:

Sugerencia
Es preferible utilizar la masa con un reposo mínimo de 30 minutos, aunque es todavía mejor trabajarla al día siguiente.

Diámetro del aro	Peso de la masa a ser utilizada	Espesor de la masa
∅ 100	*0,050 kg*	*2 mm*
∅ 120	*0,070 kg*	*2 mm*
∅ 140	*0,100 kg*	*2 mm*
∅ 160	*0,120 kg*	*2 mm*
∅ 180	*0,150 kg*	*2,5 mm*
∅ 200	*0,200 kg*	*2,5 mm*
∅ 220	*0,250 kg*	*3 mm*
∅ 240	*0,300 kg*	*3 mm*
∅ 260	*0,320 kg*	*3 mm*
∅ 280	*0,350 kg*	*3 mm*
∅ 300	*0,400 kg*	*3 mm*
∅ 320	*0,450 kg*	*3 mm*
∅ 340	*0,500 kg*	*3,5 mm*

Materiales

1. *Balanza*
2. *Tamiz*
3. *Bolitas de cerámica*
4. *Batidor de alambre*
5. *Espátula metálica*
6. *Cuchillo de oficio*
7. *Aro metálico*
8. *Tartera*
9. *Corne plástico*
10. *Rodillo (Pique-Vite)*
11. *Palo de amasar.*

Método de sablage

Tamizar la harina con la sal.

Incorporar la manteca fría cortada en cubos. Trabajar con un corne plástico.

Darle textura arenosa con las manos (deben quedar gránulos pequeños).

Agregar las yemas batidas levemente con el azúcar y unir con un corne a la preparación.

Verter la preparación sobre la mesada.

Realizar un frasage con la palma de la mano. Repetir la operación 2 a 3 veces.

Cubrir la masa con un film plástico. Llevar al frío por 1 hora como mínimo, antes de utilizar.

Enmantecar el aro que se va a utilizar.

Trabajar la masa fría, antes de estirarla.

Método de cremage

Batir la manteca hasta obtener una consistencia de pomada.

Tamizar el azúcar impalpable sobre la manteca y blanquear con el batidor.

Incorporar las yemas de a poco, mezclando bien después de cada incorporación.

Tamizar la harina con la sal sobre la mezcla de manteca y azúcar.

Unir los ingredientes con un corne plástico.

Verter la preparación sobre la mesada de trabajo.

Fraser la masa con la palma de la mano. Repetir la operación 2 a 3 veces. La masa deberá quedar lisa y homogénea.

Envolver la masa con film plástico. Llevar al frío. Dejar reposar como mínimo 1 hora antes de utilizar.

FORRADO DE UN ARO PARA TARTAS

Estirar la masa con un palo de amasar. Girar 1/4 de vuelta, entre cada pasada.

Pinchar con el rodillo (o con un tenedor).

Enrollar la masa sobre el palo de amasar y disponerla encima del aro para tartas.

Acomodar la masa en el aro con las manos (foncer).

Cortar el excedente de masa, pasando el palo de amasar por encima del aro.

Llevar al frío por 1 hora, como mínimo.

Apoyar el aro con la masa sobre una placa para horno. Colocar un papel manteca en el interior y cubrir con bolitas de cerámica (o, en caso de no poseer, utilizar leguminosas porotos, lentejas) como peso. Llevar al horno.

Cocinar en blanco (pre-cocción, sin relleno), si se desea colocar, posteriormente, algún relleno que deba cocinarse.

Cocinar por completo, si la tarta va a ser rellena con ingredientes que no necesiten cocción posterior.

Variantes: Pasta Frola y Lintzer torte

Cortar tiras de masa con un cuchillo.

Sobre una base de tarta rellena con dulce (de membrillo en el caso de la Pasta Frola, y de frambuesas en el caso de la Lintzer torte), disponer las tiras de masa, presionando contra los bordes para que se corten. Cocinar en el horno a 200 °C.

Pincelar la superficie de las tartas terminadas con nappage (gel brillante), para mejorar la conservación y dar brillo.

Lintzer torte

Pasta Frola

CRUMBLE / STREUSEL

Crumble es el nombre utilizado para la cobertura granulosa, que se esparce sobre una base de frutas, que luego se cocina en el horno. El Crumble es mucho más fácil y rápido de hacer que una masa de tartas. Se desarrolló durante la Segunda Guerra Mundial y los ingredientes que la conforman son: harina, manteca y azúcar (en la misma proporción), incorporando una pizca de especias, dependiendo de la fruta utilizada. Aunque el Crumble sea un postre típico británico, una cobertura similar con sabor a canela, llamada Streusel, es tradicional en Austria y centro de Europa.
En el caso del Crumble, la manteca se derrite y se une a los ingredientes formando gránulos de gran tamaño y con una textura arenosa, mientras que el Streusel, al usar menor cantidad de harina con respecto al azúcar, forma un granulado crocante, adherido a las frutas.

Cortar la manteca fría, en cubos, y colocarla dentro de un bol. Agregar el azúcar.

Incorporar la harina tamizada.

Mezclar con la ayuda de un corne plástico.

La textura debe ser granulosa. No mezclar demasiado, para que los gránulos de masa se mantengan separados.

El Crumble / Streusel, puede ser colocado por encima de una fuente para horno con frutas, o sobre una tarta de frutas (con masa en la base).

Llevar al horno a 200 °C. Cocinar hasta que el Crumble/Streusel tome color dorado.

Retirar del horno, y servir tibio o caliente, espolvoreado con un poco de azúcar impalpable.

Masas secas

Materiales

1. *Tamiz.*
2. *Placa para horno.*
3. *Palo de amasar.*
4. *Corne plástico.*
5. *Pincel.*
6. *Reglas metálicas.*
7. *Cortantes.*
8. *Manga descartable.*
9. *Cuchillo de oficio.*
10. *Cuchillo de chef.*
11. *Espátula metálica.*
12. *Batidor de alambre.*
13. *Rallador.*
14. *Balanza.*
15. *Cortantes metálicos.*
16. *Pico metálico.*

Masas secas de "corte"

Realizar la masa con el método del cremage

Cuadriculado

Estirar la masa de vainilla y la de chocolate entre 2 reglas metálicas para darles el grosor deseado.

Cortar tiras con la ayuda de la regla metálica de distintos anchos.

Fórmula básica para masas secas de "corte"

Técnica: cremage

Azúcar	***0,300 kg***
Manteca	***0,600 kg***
Harina	***0,900 kg***
Huevos	***4 unidades***
Esencia de limón o ralladura	***0,020 litros***
Esencia de vainilla	***0,020 litros***

(si se quiere realizar masas secas de chocolate, reemplazar 0,150 Kg de harina por cacao amargo).

Pincelar con huevo cada tira de masa. Luego superponerlas formando un cuadriculado.

Cubrir el cuadriculado con una lámina de masa sabor vainilla, previamente pincelada con huevo batido. Llevar a la heladera para reposar.

Lineal

Cortar tiras de masa de vainilla y de chocolate del mismo ancho.

Superponer las tiras de masa de chocolate y vainilla pincelando con huevo batido cada capa, para que se peguen unas con otras.

Cubrir el diseño lineal con una lámina de masa de chocolate, previamente pintada con huevo batido. Llevar a la heladera para reposar.

Arrollado

Apoyar una lámina de masa de chocolate, encima de una lámina de masa de vainilla (pincelando con huevo entre las capas para que se adhieran).

Arrollar y llevar al frío mínimo por 1 hora.

Darle forma cilíndrica, presionando un poco con las manos.

Cubrir el arrollado con una lámina de masa de chocolate (pincelada con huevo). Llevar a la heladera para reposar.

Terminación

Cortar el excedente de masa que pudieran tener los distintos tipos de masitas, luego llevarlas a la heladera para reposar.

Cortar las masitas frías de 1/2 cm de espesor.

Apoyar las masitas en una placa para horno. Cocinar a 180 °C.

Masas secas *(cortadas con cortantes)*

Las masas secas pueden ser cortadas también con distintos tipos de cortantes.

Una vez cortadas, apoyar sobre una placa y llevar al horno a180 °C para cocinar.

Otra opción es espolvorear la superficie de una lámina de masa (previamente pincelada con huevo) con nueces picadas y azúcar, u otro tipo de frutas secas.

Presionar la superficie de la masa con un palo de amasar para adherir las frutas secas a la masa. Cortar con el cortante deseado, llevar al horno para cocinar a 180 °C.

Servir las masitas rellenas con dulces, espolvoreadas con azúcar impalpable o con diseños de chocolate.

MASAS SECAS DE MANGA

Pasar un pincel con manteca derretida (clarificada) sobre una placa para horno.

Colocar el pico dentro de la manga descartable. Enrollarla y colocar un extremo a través del pico para evitar que salga masa hacia afuera cuando se cargue.

FÓRMULA BÁSICA PARA MASAS SECAS DE "MANGA"

Manteca	***0,375 kg***
Azúcar impalpable	***0,150 kg***
Agua caliente	***0,070 kg***
Harina 000	***0,450 kg***
Fécula de maíz	***0,050 kg***

Realizar la masa utilizando el método de cremage.

Doblar 2/3 de la manga hacia abajo, utilizando la masa como soporte.

Colocar la masa en la manga con el pico rizado, con la ayuda de un corne plástico.

Formar diferentes diseños con la manga, sobre la placa enmantecada.

Decorar con frutas secas o abrillantadas. Llevar al horno y cocinar a 180 °C.

Las masitas una vez cocidas, pueden ser decoradas con chocolate o azúcar impalpable.

PETITS FOURS

- TULIPAS
- CIGARETTE
- TIRABUZONES
- LENGUAS DE GATO
- DENTELLE
- COCADAS
- TEJAS DE ALMENDRAS
- BRIGADEIRO
- BEIJINHOS DE COCO
- QUINDIM
- KNÖDELN

MATERIALES

Para la realización de la masa

1. *Tenedor.*
2. *Cuchara metálica.*
3. *Cuchara.*
4. *Papel siliconado.*
5. *Tamiz.*
6. *Placa para horno.*
7. *Manga descartable.*
8. *Picos.*
9. *Bol acero inoxidable.*

Para la terminación

10. *Chaira.*
11. *Palo de amasar.*
12. *Espátula.*
13. *Vaso.*
14. *Molde para tejas*

PETITS FOURS

Podemos encontrar dentro de la designación "petits fours", a todo tipo de tortas pequeñas, reducciones de todo género salado o dulce, que tienen la característica de poder ser comidos de un solo bocado. Los petits fours se clasifican de la siguiente manera: petits fours secos (masas secas), petits fours de almendras, petits fours frescos (los que conocemos como masas finas), petits fours glaseados, petits fours dulces, petits fours salados (saladitos o bocaditos, servidos en recepciones). Los petits fours secos, que veremos a continuación, tienen una muy buena conservación en recipientes cerrados herméticamente, son crocantes y friables; debido a este motivo deben ser manipulados con mucho cuidado.

Batir manteca en un bol de acero inoxidable, hasta la obtención de una pomada. Incorporar el azúcar impalpable tamizado.

Agregar las claras a temperatura ambiente, unir con el batidor de alambre.

FÓRMULA BÁSICA PARA PÂTE À CIGARETTE

Manteca	*0,100 kg*
Azúcar impalpable	*0,100 kg*
Claras	*0,100 kg*
Harina 0000	*0,100 kg*

Tamizar la harina sobre la preparación.

Batir bien, hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Utilizar o guardar en la heladera tapada con film plástico.

Formatos

Tulipas

Formar discos con la masa del tamaño deseado, sobre una placa para horno con papel siliconado. Llevar al horno a 180 °C. Cocinar hasta que tomen color dorado.

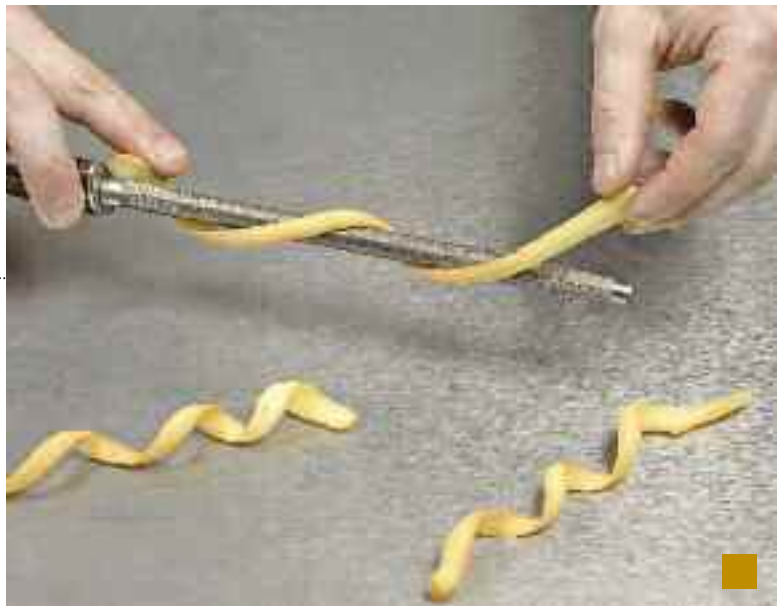
Retirar del horno y darles forma rápidamente, apoyando los discos sobre el revés de un vaso.

Cigarette

Presionar la masa recién salida del horno alrededor de una chaira para formar cilindros.

Tirabuzones

Formar tiras largas sobre una placa con papel siliconado, con una manga con pico liso. Llevar al horno a 180 °C. Cocinar hasta que tome color dorado.

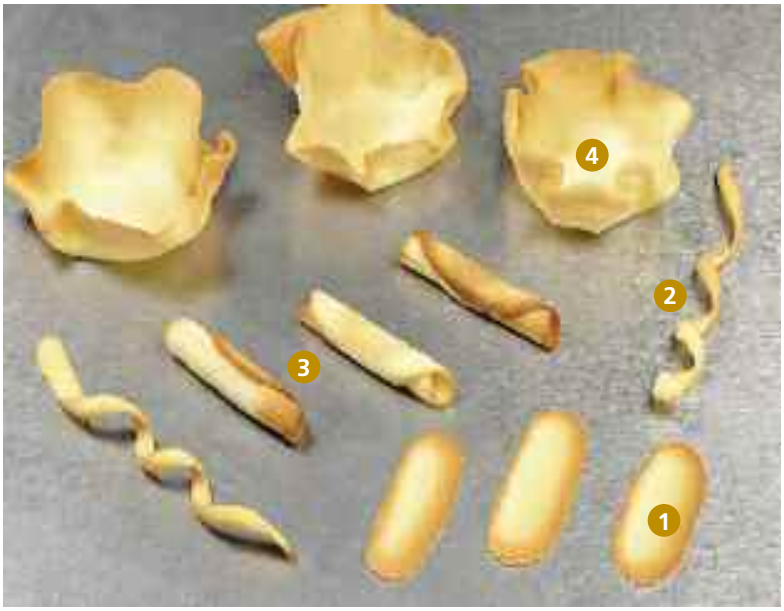


Dar forma de tirabuzón, envolviendo las tiras de masa (recién salidas del horno), alrededor de una chaira. Sostener con un dedo un extremo de la masa cocida y con la otra mano, ir enrollando alrededor de la chaira.

Lenguas de gato

Con una manga con pico liso, hacer pequeñas tiras sobre una placa. Llevar al horno a 180 °C. Cocinar hasta que tome color dorado. Dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

1. *Lenguas de gato.*
2. *Tirabuzones.*
3. *Cigarette*
4. *Tulipas.*



Se pueden utilizar para decorar postres, tortas, o servir junto con helados.

TEJAS DE ALMENDRAS

FÓRMULA BÁSICA PARA TEJAS DE ALMENDRAS

Azúcar	*0,125 kg*
Almendras fileteadas	*0,125 kg*
Huevo	*1 unidad*
Claras	*0,050 kg*
Harina 0000	*0,020 kg*
Manteca (derretida)	*0,025 kg*
Esencia de vainilla	*0,002 litros*

Colocar el azúcar junto con las almendras fileteadas en un bol de acero inoxidable.

Incorporar la harina tamizada.

Agregar el huevo, las claras y la esencia de vainilla, juntos. Revolver con una cuchara.

Verter la manteca derretida dentro del bol y mezclar bien. Dejar reposar la preparación por 15 minutos antes de utilizar.

Disponer pequeñas porciones de la preparación sobre una placa con papel siliconado (o placa enmantecada).

Aplanar con un tenedor humedecido con agua. Llevar al horno a 180 °C, para cocinar. Estarán listos cuando los bordes tomen un color dorado.

Levantar las tejas con una espátula metálica y apoyarlas sobre un palo de amasar o dentro del molde con tejas. Dejar enfriar.

Pueden ser servidas para acompañar postres, decorar tortas, junto con helados, o simplemente con un café.

DENTELLE

Colocar el azúcar impalpable (tamizado), junto con la manteca pomada en un bol. Unir con el batidor de alambre.

Incorporar el jugo de naranja.

FÓRMULA BÁSICA PARA DENTELLE

Manteca	*0,125 kg*
Azúcar	*0,250 kg*
Jugo de naranja	*0,100 litros*
Harina 0000	*0,060 kg*
Almendras picadas (opcional)	*0,050 kg*

Agregar la harina tamizada y las almendras picadas, si se desea.

Colocar una porción de masa sobre una lámina siliconada y darle forma circular con una cuchara. Llevar al horno a 180 °C. Cocinar hasta que tome color dorado. La masa deberá parecer un encaje.

Retirar del horno y dar forma de tulipa, presionando con las manos sobre un vaso invertido.

Otra opción, es colocar los discos de dentelle dentro del molde de tejas.

Cocadas

Fórmula básica para cocadas	
Coco rallado	*0,300 kg*
Azúcar	*0,250 kg*
Claras (sin batir)	*8*

Colocar claras y azúcar en una cacerola. Llevar al fuego.

Revolver hasta que alcance los 50 °C.

Verter la preparación en un bol de acero inoxidable. Agregar el coco rallado.

Colocar pequeñas porciones sobre una placa con una lámina siliconada. Llevar al horno a 160 °C. Cocinar hasta que tome color dorado.

Dejar enfriar, antes de servir.

BRIGADEIRO

Este es un dulce típico brasilero servido más comúnmente en fiestas infantiles.

Verter la leche condensada dentro de una cacerola con manteca derretida.

Incorporar el cacao dulce.

FÓRMULA BÁSICA PARA BRIGADEIRO

Leche condensada	*0,400 kg*
Manteca	*0,060 kg*
Cacao dulce	*0,040 kg*
Granas de chocolate	*0,200 kg*

Revolver continuamente sobre fuego medio, hasta que se desprenda de las paredes y fondo de la cacerola.

Volcar la preparación dentro de un recipiente.

Retirar una porción con una cuchara pequeña.

Colocar dentro de un bol con granas de chocolate.

Pasar los brigadeiros por las granas para que se adhieran bien.

Servir dentro de pirotines de papel.

BEIJINHOS DE COCO *(besitos de coco)*

Esta preparación, junto con los brigadeiros, son dulces infaltables en todos los cumpleaños y fiestas infantiles.

FÓRMULA BÁSICA PARA BEIJINHOS DE COCO

Leche condensada	***0,400 kg***
Coco rallado	***0,040 kg***
Manteca	***0,060 kg***
Coco rallado para cubrir	***cantidad necesaria***

Verter la leche condensada dentro de una cacerola con manteca derretida.

Incorporar el coco rallado. Llevar al fuego. Revolver continuamente hasta que se desprenda de las paredes y fondo de la cacerola.

Volcar dentro de un recipiente y dejar entibiar.

Formar bolitas y colocar dentro de un bol con coco rallado.

Servir dentro de pirotines de papel.

QUINDIM

El quindim es un dulce clásico brasilero, servido como postre después de las comidas, para el desayuno o la merienda. También puede ser visto sobre las mesas dulces en fiestas.

Colocar las yemas en un bol.

Incorporar los huevos enteros.

FÓRMULA BÁSICA PARA QUINDIM

Azúcar	*0,500 kg*
Yemas	*8*
Huevos	*2*
Coco rallado	*0,050 kg*
Manteca	*0,020 kg*
Leche de coco	*0,200 litros*
Glucosa para el molde	*cant. necesaria*

Batir un poco para unir.

Agregar el azúcar.

Batir bien hasta que el azúcar se disuelva por completo, y la mezcla tome color amarillo pálido.

Verter la leche de coco.

Añadir el coco rallado.

Por último, incorporar la manteca derretida.

Batir la mezcla, asegurándose que se unan bien los ingredientes.

Cubrir la base y paredes de los moldes a ser utilizados con glucosa.

Llenar los moldes a 3/4 de altura con la preparación y disponerlos dentro de una fuente para horno.

Colocar en la fuente agua hirviendo hasta la mitad de la altura de los moldecitos. Llevar a horno a 160 °C por 20 a 30 minutos. Cubrir con papel aluminio para evitar que la base del quindim tome coloración durante la cocción. Pinchar con un palito en el centro de los moldes, éste debe salir seco.Dejar enfriar en la heladera por 2 a 3 horas antes de desmoldar.

ventajas de la glucosa

La glucosa que se coloca en el molde evitará que la preparación se pegue en la base, facilitará el desmoldado y brindará brillo al dulce terminado.

El quindim no debe tomar coloración oscura, sino un color amarillo brillante.

KNÖDELN

Los knödeln dulces son pequeñas bolitas que pueden estar hechas a base de papa, queso o harina con levadura. Son una especialidad austro-húngara y se sirven para el postre o a la hora del té.

Colocar dentro de un bol la ricotta junto con la harina.

Incorporar el huevo y la manteca derretida.

FÓRMULA BÁSICA PARA KNÖDELN

Queso crema o ricotta	*0,250 kg*
Harina	*0,200 kg*
Huevo	*1*
Azúcar	*0,015 kg*
Manteca derretida	*0,015 kg*
Esencia de vainilla	*cantidad necesaria*
Ralladura de 1 limón	*0,003 kg*
Pan rallado	*0,200 kg*
Manteca	*0,100 kg*
Nueces	*0,100 kg*

Verter la esencia de vainilla.

Añadir el azúcar y la ralladura de 1 limón.

Revolver bien para unir los ingredientes.

La preparación se tiene que desprender de las paredes del bol.

Separar pequeñas porciones de masa.

Darles forma redonda con las manos.

Hervir en agua por unos minutos.

Estarán listos cuando floten en la superficie.

Retirarlos con una espumadera.

Saltearlos rápidamente con manteca en una sartén.

Incorporar las nueces picadas finamente.

Espolvorear con un poco de pan rallado. Terminar la cocción.

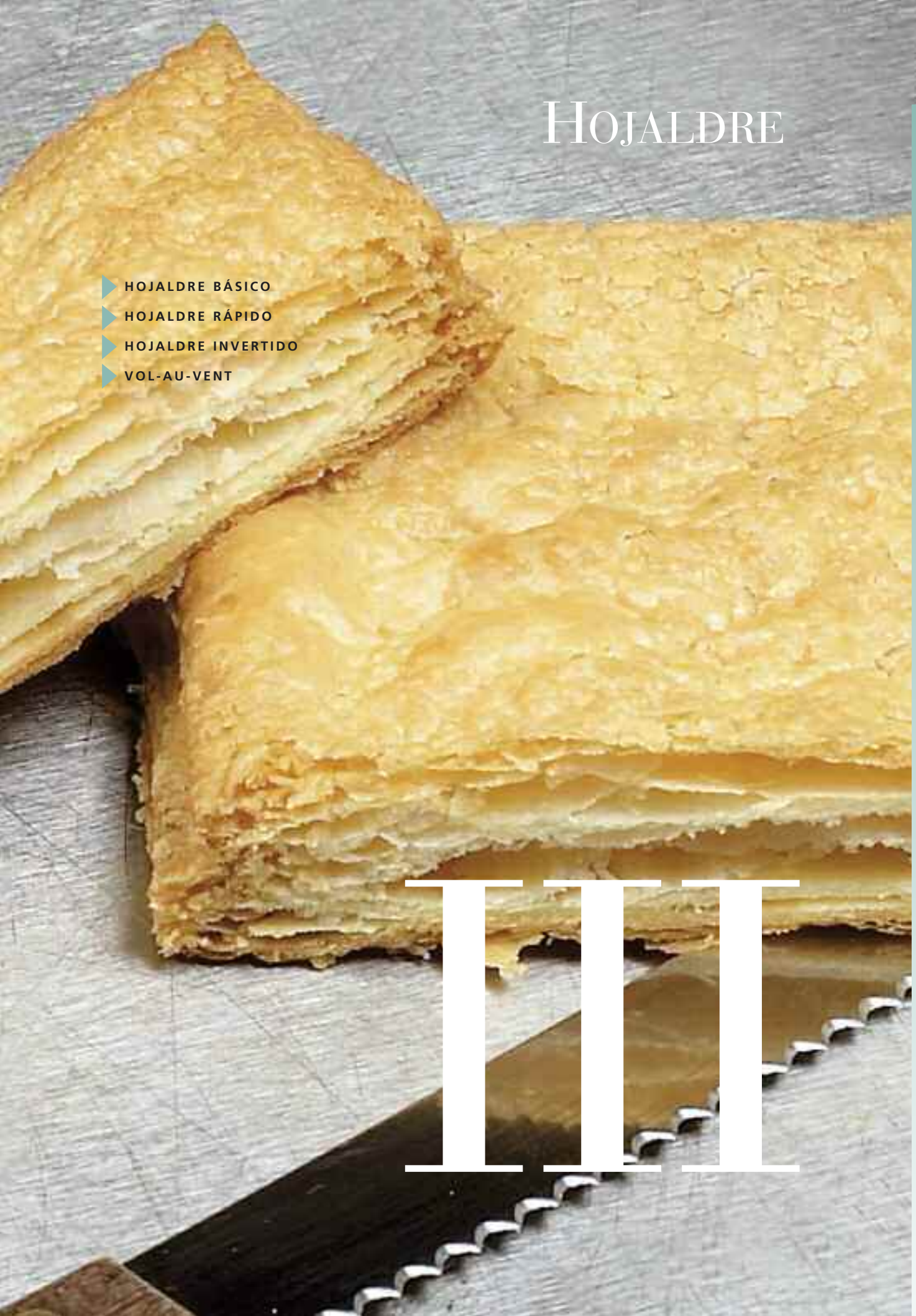
Otras opciones

Los knödeln pueden ser hechos de un tamaño mayor y rellenos con un damasco o una ciruela. Para eso estirar la masa con un palo de amasar sobre una mesada con harina. Cortar discos con un cortante redondo. Disponer una fruta en el centro de la masa y cerrar formando una bolita. Terminar la cocción de la misma manera explicada en el paso a paso.

Servir calientes en un plato.

Hojaldre

- HOJALDRE BÁSICO
- HOJALDRE RÁPIDO
- HOJALDRE INVERTIDO
- VOL-AU-VENT



III

MATERIALES

1. *Placa para horno.*
2. *Tamiz.*
3. *Cepillo.*
4. *Rodillo con pinches (Pique-vite).*
5. *Cortantes.*
6. *Palo de amasar.*
7. *Cuchillo de chef.*

MASAS HOJALDRADAS

La estructura de todas las masas que se encuentran en esta categoría es hojaldrada, difiriendo en el modo de hacerlas. Su composición inicial y el resultado final son relativamente similares.
La masa de hojaldre tiene una estructura formada por una gran cantidad de capas, que alternan materia grasa y masa en sus diferentes pliegues.

Existen ciertas características en común, que se encuentran en todas las masas y que vamos a detallar:

1) Las masas tienen una consistencia firme.
2) En los tres tipos de hojaldre, encontramos el mismo procedimiento inicial:
a) Preparación de la masa de hojaldre (amasijo)
b) Incorporación de la materia grasa (empaste)
c) Laminado

La diferencia va a radicar en el modo de hacerlas.

3) Todas las masas requieren un cuidado especial en su fabricación, corte y cocción.

Es importante que se respete el tiempo de reposo necesario (en la cámara frigorífica) para trabajar mejor el hojaldre.
Durante la cocción, el efecto del calor hace que la materia grasa se derrita, se incorpore a las capas de masa y produzca vapor.
El vapor es liberado, junto con la humedad contenida en la masa, haciendo que ésta se separe y aumente su volumen.
El almidón de la harina se coagula y mantiene las capas de masa separadas.

Hojaldre / *Diferentes tipos*

Existen tres tipos de hojaldre:

1) Hojaldre básico
2) Hojaldre rápido
3) Hojaldre invertido

Hojaldre básico

Puede ser realizado con distintos tipos de materia grasa sólida, siendo la manteca la que brinda el mejor sabor a la masa.
Es muy importante el uso del frío durante el reposo de la masa, ya que de lo contrario, sería difícil trabajarla y la materia grasa se escaparía del laminado.

Hojaldre rápido

Es más fácil de preparar, ya que en lugar de realizar el amasijo y luego agregar el empaste para laminar posteriormente, se adiciona la materia grasa cortada en trozos, sobre toda la masa y luego se lamina.
En este tipo de hojaldre no se necesitan respetar los tiempos de reposo prolongados, que se pueden ver en el caso del hojaldre básico o del hojaldre invertido.

Hojaldre invertido

Es el más complicado de realizar, debiendo tener un dominio del trabajo muy preciso.
En el paladar, este hojaldre es el más delicado. Se llama hojaldre invertido, porque se "invierte" la disposición de la materia grasa y de la masa.
Para que se pueda trabajar más fácilmente, se adiciona harina a la materia grasa y luego se deja reposar.
La masa (amasijo) se realiza como de costumbre, sólo que en lugar de encontrarse en la parte externa del hojaldre, se dispondrá dentro de la lámina de materia grasa. El laminado se realiza de la misma manera que en los otros casos, respetando el tiempo de reposo en frío, muy rigurosamente.

Masas hojaldradas / *Fórmulas básicas*

Fórmula básica para hojaldre básico

Masa	
Harina 0000	*0,300 kg*
Agua	*0,150 litros*
Manteca	*0,050 kg*
Sal	*0,006 kg*
Empaste	
Manteca	*0,200 kg*

Fórmula básica para hojaldre rápido

Harina 0000	*0,300 kg*
Agua	*0,150 litros*
Margarina para hojaldre	*0,250 kg*
Sal	*0,005 kg*

Fórmula básica para hojaldre invertido

Masa	
Harina 0000	*0,125 kg*
Agua	*0,060 litros*
Manteca	*0,020 kg*
Sal	*0,006 kg*
Empaste	
Manteca	*0,250 kg*
Harina	*0,125 kg*

HOJALDRE BÁSICO

Tamizar la harina sobre la mesada.

Hacer un hueco en el centro de la harina, con la mano, lo suficientemente grande como para contener los líquidos.

Verter el agua con la sal diluida y la manteca derretida en el centro de la harina.

Incorporar la harina al líquido, desde el centro hacia afuera.

Unir bien para que no se formen grumos.

Fraser la masa con la palma de la mano.

Formar un bollo con la masa. Cortar en cruz, sin llegar al final. Llevar al frío (+4 °C a +6 °C) por 1 hora como mínimo, cubierto con film plástico.

Retirar de la heladera y presionar con la palma de la mano los 4 extremos hacia afuera.

Abrir las 4 puntas del bollo con el palo de amasar, dejando el centro levemente más elevado. De esta manera tendremos el mismo grosor de masa (al envolver la manteca), arriba y abajo.

Cubrir la manteca fría con un film plástico y ablandarla golpeando con un palo de amasar. Luego darle forma cuadrada dejándola de 1 cm de espesor.

Apoyar la manteca en el centro de la masa. Cerrar los 4 extremos hacia el centro.

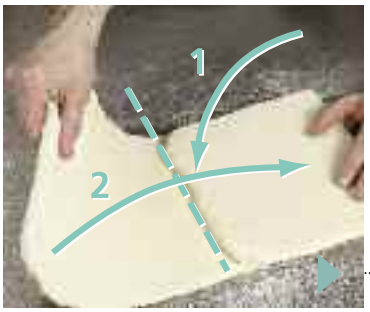
La manteca deberá quedar bien encerrada en la masa, para que no salga al trabajar posteriormente.

Golpear levemente la masa con el palo de amasar, para estirarla un poco.

Estirar la masa lo más regular posible, de forma rectangular.

Retirar la harina excedente que se encuentra sobre la masa, con un cepillo. (Es importante hacer esto, siempre que se quiera dar una vuelta, ya que de lo contrario, las capas de masa no se unirían).

VUELTAS SIMPLES



Doblar la masa en tercios iguales, llevando los extremos hacia el centro.

1 vuelta simple.

(Es importante que el pliegue quede siempre hacia un costado, antes de estirar la masa nuevamente).
Presionar ambos extremos con un palo de amasar.
Estirar la masa, lo más regular posible, de forma rectangular.
Nuevamente doblar en tercios iguales. Llevar a la heladera durante 1 hora, para que descanse la masa. Repetir la operación 2 veces más.

Cada 2 vueltas, llevar a la heladera.
EN TOTAL SE DARÁN 6 VUELTAS SIMPLES.

Terminación

Al finalizar las vueltas, estirar la masa. Cortar los bordes con un cuchillo de chef, para que el hojaldre crezca bien en el horno.

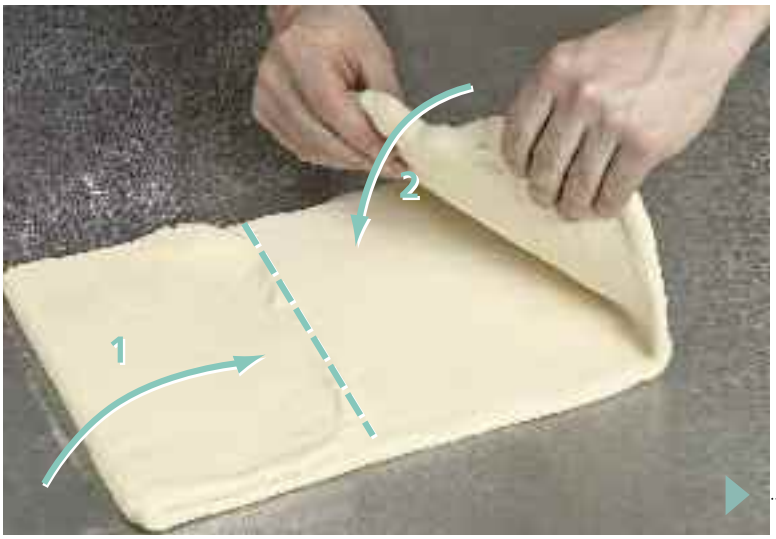
Pinchar la masa con un rodillo (o con un tenedor). Esto hará que la masa crezca de manera uniforme en el horno.

Apoyar el hojaldre sobre una placa humedecida con agua.La masa quedará adherida a la placa y se achicará menos al cocinarse.

Dejar descansar en la heladera unos minutos y cocinar a 200 °C en el horno.

Al cortar el hojaldre una vez horneado, se deben ver las múltiples capas de masa.

Vueltas dobles



Doblar hacia el centro ambos extremos uniendo las puntas en el medio de la masa.

Doblar la masa al medio.

Recordar

1 vuelta doble equivale a 1 1/2 vueltas simples. Cada 2 vueltas dobles, llevar la masa a la heladera por 1 hora. En total se dan 4 vueltas dobles.

1 vuelta doble.

Terminación

La terminación es la misma que para el hojaldre con vueltas simples.

Ejemplo de utilización del hojaldre

Vol-au-vent

Cortar discos de masa con un cortante redondo.

Pincelar con huevo batido la superficie.

Sacar con un cortante menor el centro de otros discos y apoyar encima de las bases dispuestas en la placa. Pincelar nuevamente con huevo. Llevar al horno a 200 °C por 10 a 15 minutos.

La masa de hojaldre aumentará su volúmen en el horno. Retirar cuando tome un color dorado parejo.

Hojaldre rápido

Tamizar la harina sobre la mesada.

Hacer un hueco en el centro de la harina, con la mano, lo suficientemente grande como para contener los líquidos.

Verter el agua con la sal diluida y la manteca derretida en el centro de la harina.

Incorporar la harina al líquido, desde el centro hacia afuera, uniendo bien para que no se formen grumos.

Fraser la masa con la palma de la mano.

Incorporar la manteca fría, cortada en cubitos, al bollo de masa.

Recordar

Cada dos vueltas, la masa deberá ir a la heladera para descansar por 20 a 30 minutos. En total se darán 4 vueltas dobles o 6 vueltas simples

Estirar con un palo de amasar, lo más regular posible, de forma rectangular. Dar vueltas simples o dobles, según se desee.

HOJALDRE INVERTIDO

Colocar harina en un bol, junto con la manteca fría, cortada en cubos.

Amasar hasta que se unan los ingredientes.

Dar una forma rectangular, a la mezcla de manteca y harina, estirando con un palo de amasar sobre una mesada enharinada. Llevar al frío.

Realizar el bollo de masa con el mismo procedimiento que el hojaldre básico. Colocarlo estirado encima de la mezcla de manteca y harina. (El bollo deberá haber descansado entre 1 a 1 1/2 hs.).

Estirar con el palo de amasar para darle forma rectangular.

Doblar la masa en tercios iguales. Se puede optar por dar vueltas simples o vueltas dobles.

Recordar

Cada dos vueltas, la masa deberá ir a la heladera para descansar. En total se darán 4 vueltas dobles o 6 vueltas simples

Masas líquidas, semilíquidas y para freir

- PANQUEQUES
- PANCAKES
- WAFFLES
- BLINI
- PANQUEQUES SOUFFLES
- BUÑUELOS

IV

Materiales

1. *Sartén.*
2. *Bol de acero inoxidable.*
3. *Espátula de goma.*
4. *Batidor de alambre.*
5. *Tenedor.*

Dentro de esta categoría, las preparaciones son simples, no requiriendo ningún cuidado en especial. A continuación veremos algunos ejemplos de preparación de estas tres variedades de masas.

Masas líquidas

Panqueques

La primera vez que encontramos los panqueques mencionados, fue con Apicio. Los romanos, ya los preparaban utilizando una mezcla de huevos, leche, agua y harina, que luego freían y servían con miel y pimienta.
A lo largo de los años, en Europa, siempre se asociaron los panqueques con la Pascua, siendo consumidos principalmente el Martes Santo (Mardi Gras), el último día antes de la cuaresma.
Hoy en día los panqueques (crêpes, en francés) están hechos con una mezcla de harina, huevos y leche generalmente cocidos con poca materia grasa sobre una sartén plana. Se consumen espolvoreados con azúcar o con rellenos salados o dulces.

Fórmula básica para masa de panqueques

Harina 000	***0,100 kg***
Huevos	***4 unidades***
Azúcar	***0,015 kg***
Leche	***0,320 litros***
Sal	***0,002 kg***
Manteca (derretida)	***0,020 kg***

MASA DE PANQUEQUES

Colocar en un bol el azúcar y la sal junto con la harina tamizada.

Incorporar los huevos de a poco. Mezclar con un batidor de alambre.

Verter la leche, mientras se bate continuamente para que no se formen grumos en la preparación.

Por último, agregar la manteca derretida y unir a la mezcla. Pasar la preparación por un chino antes de utilizar.

Colocar un poco de manteca derretida en una panquequera antiadherente.

Verter la masa de panqueques con un cucharón sobre la panquequera. Esparcir bien sobre toda la superficie y cocinar a fuego medio.

Una vez que el panqueque tome color en la base, dar vuelta y cocinar del otro lado.

Retirar y apoyar sobre un plato.

Pueden ser servidos con rellenos dulces o salados, tanto fríos como calientes.

Masas semi-líquidas y para freir

Pancakes y waffles

Los pancakes y los waffles son derivados de los panqueques, siendo su masa más aireada, debido a la incorporación de claras batidas a nieve y bicarbonato de sodio. Dentro de esta categoría también encontramos a los blini, siendo una preparación originaria de Rusia.

Fórmula básica para masa de pancakes y waffles

Harina leudante	*0,160 kg*
Leche	*0,335 kg*
Azúcar	*0,020 kg*
Bicarbonato de sodio	*0,015 kg*
Yemas	*2 unidades*
Manteca (derretida)	*0,015 kg*
Claras (batidas a nieve)	*2 unidades*
Polvo de hornear	*0,002 kg*

Colocar en un bol el azúcar y el bicarbonato de sodio, junto con la harina leudante tamizada y el polvo de hornear.

Incorporar las yemas de a poco. Mezclar con un batidor de alambre.

Verter la leche mientras se bate continuamente para que no se formen grumos en la preparación.

Agregar la manteca derretida. Unir a la mezcla. Pasar la preparación por un chino antes de utilizarla.

Por último, incorporar las claras batidas a nieve.

Pancakes

Colocar un poco de manteca derretida en una sartén plana antiadherente.

Verter con un cucharón un poco de la preparación sobre la sartén antiadherente, caliente.

Cuando empiecen a aparecer burbujas en la superficie, dar vuelta y terminar la cocción.

Retirar, apenas ambos lados tomen color dorado.

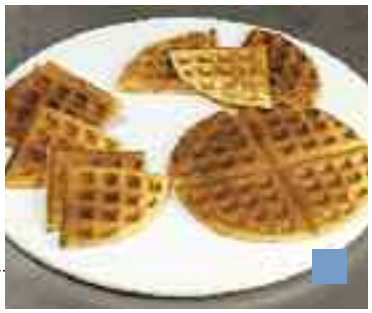
Servir calientes. Pueden ser acompañados de manteca y jarabe de arce, jarabe de maíz, frutas, helados o crema.

Waffles

Realizar los waffles con la preparación descripta anteriormente.

Colocar la preparación con un cucharón sobre la wafflera caliente y pincelada con manteca derretida. Cerrar la tapa y dejar cocinar.

Retirar el waffle una vez que tome color dorado y tenga una textura crocante.



Servir calientes. Acompañar con dulce de leche, crema, chocolate, helados o jarabes.

MASA DE BLINI

Blini en ruso, es el plural de blin, que significa pequeño panqueque. Los blini son importantes para el hábito alimenticio ruso y tienen una historia que data de la Edad Media. Durante el "Maslenitsa" (festival de la manteca), que se realiza una semana antes de la Cuaresma, los blini se encuentran en gran demanda, ya que se consumen dos veces por día. Se sirven calientes, acompañados de manteca, arenques, pescados ahumados, huevos picados o caviar con crema ácida. Su tamaño es de 10 cm de diámetro y 1 cm de espesor. La receta auténtica se realiza con harina de trigo sarraceno, pero hoy en día para que resulten más livianos, se combina la harina de sarraceno con harina de trigo 0000.

FÓRMULA BÁSICA DE BLINI

OPCION 1	
Levadura fresca	***0,012 kg***
Leche tibia	***0,150 litros***
Azúcar	***0,005 kg***
Harina 0000	***0,120 kg***
Huevos	***2 unidades***
Manteca (derretida)	***0,040 kg***
Sal	***1 pizca***
OPCION 2	
Levadura seca	***0,005 kg***
Leche tibia	***0,160 litros***
Azúcar	***0,005 kg***
Harina 0000	***0,070 kg***
Harina de trigo sarraceno	***0,050 Kg***
Huevos	***2 unidades***
Manteca (derretida)	***0,050 kg***
Sal	***1 pizca***

Disolver la levadura con la leche tibia (35 °C máx.)

Colocar la harina tamizada en un bol, junto con el azúcar, las yemas y la sal.

Verter la leche de a poco, mientras se bate, para que no se formen grumos.

La mezcla deberá quedar lisa y sin grumos.

Cubrir con un film plástico. Dejar reposar por 30 minutos.

Una vez que la masa leudó, retirar el film plástico.

Incorporar la manteca derretida, pero fría. Mezclar bien.

Por último, colocar las claras batidas a nieve, en forma envolvente.

La masa deberá quedar espesa y espumosa.

Colocar la preparación sobre una pequeña sartén antiadherente. Cocinar a fuego medio.

Dar vuelta el blin, para cocinar de ambos lados.

Retirar de la sartén y apoyar sobre una rejilla metálica. Servir caliente.

PANQUEQUES SOUFFLÉS

Esta variedad de panqueque tiene una consistencia muy aireada, debido a la adición de una gran cantidad de claras batidas a nieve. Se cocina de un solo lado sobre la sartén, puede rellenarse o no, y luego se termina su cocción en el horno, donde continuará creciendo en volumen. Debe ser servido de manera inmediata, ya que de lo contrario perdería su textura espumosa.

FÓRMULA BÁSICA PARA PANQUEQUES SOUFFLÉS

Harina 0000	***0,100 kg***
Manteca	***0,100 kg***
Azúcar	***0,100 kg***
Huevos	***8 unidades*** ***(si fueran chicos, 10 unidades)***
Crema	***0,500 litros***
Cognac	***0,100 litros***
Ralladura de naranja (opcional)	***0,010 kg***
Relleno opcional	
Dulce de damasco	***0,100 kg***
Nueces	***0,050 kg***

Unir el azúcar con las yemas.

Batir bien.

Agregar la manteca derretida

Mezclar con el batidor de alambre.

Incorporar la harina tamizada.

Batir del centro hacia afuera, asegurándose bien que no queden grumos.

Verter la crema de leche sobre la preparación.

Unir con el batidor de alambre.

Incorporar el cognac y la ralladura de naranja (o los saborizantes deseados).

Agregar 1/3 de las claras batidas a nieve.

Batir rápidamente para aligerar la preparación.

Incorporar las claras restantes.

Unir en forma envolvente con una espátula de goma.

Calentar una sartén con un poco de manteca. Verter la preparación con un cucharón.

Llevar al fuego y dejar que se cocine la base únicamente.

Si se desea hacer un panqueque relleno. Colocar los saborizantes deseados, (en este caso va un poco de dulce de damascos).

Disponer algunas nueces encima del dulce de damascos.

Colocar sobre una placa para horno con papel siliconado.

Doblar al medio. Llevar al horno a 180 °C para que se termine de cocinar.

Retirar del horno. Deberá quedar con una textura espumosa. Servir inmediatamente.

MASAS PARA FREIR

MASA PARA BUÑUELOS

La masa puede ser utilizada para cubrir todo tipo de ingredientes, como frutas, verduras, carnes, pescados, aves, que luego serán fritos en aceite.

Colocar la sal y la fécula de maíz sobre la harina tamizada.

Incorporar las yemas de a poco en el centro. Mezclar con el batidor de alambre. Luego agregar el aceite neutro.

FÓRMULA BÁSICA DE BUÑUELOS

Harina 0000	*0,225 kg*
Cerveza rubia	*0,200 litros*
Fécula de maíz	*0,007 kg*
Yemas	*3 unidades*
aceite neutro	*0,010 kg*
sal	*0,005 kg*
claras (bat. a nieve)	*3 unidades*

Verter la cerveza sobre la mezcla. Batir bien, asegurándose que no queden grumos.

Por último, incorporar las claras batidas a nieve en forma envolvente (tener cuidado de no mezclar demasiado, si no se bajaría la preparación).

Cubrir el ingrediente deseado con la mezcla de buñuelos (en este caso, rodajas de manzana).

Cocinar en aceite a 160 °C - 170 °C, hasta que tomen un color dorado uniforme. Retirar y secar sobre un papel absorbente.

En el caso de que los buñuelos sean dulces, pasarlos por azúcar.

Servirlos preferentemente calientes o tibios.

Masa Bomba

- DISTINTAS UTILIZACIONES
- PETS DE NONNE

V

Materiales

1. *Cacerola de acero inoxidable.*
2. *Bol de acero inoxidable.*
3. *Batidor de alambre.*
4. *Tamiz.*
5. *Cuchara.*

Masa bomba *(Pâte à choux)*

La masa bomba puede ser explicada de la siguiente manera:

- Durante la primera parte de su fabricación (sobre la hornalla), se busca deshidratar la mezcla de la masa bomba (agua, materia grasa, sal y harina), extrayendo una parte del líquido y transformando el almidón de la harina en un engrudo espeso (bajo la acción del calor, los gránulos de almidón explotan; así logran absorber una mayor cantidad de líquido). Se incorporarán luego los huevos.

- Durante la segunda parte de la fabricación (en el horno), el agua, contenida en la masa, se transformará en vapor y los huevos comenzarán a coagularse junto con el gluten de la harina, formando una capa impermeable externa, que retendrá los vapores en su interior.

El vapor del agua buscará escaparse de la masa, empujando contra las paredes internas, provocando el inflado de la misma.

Colocar agua, manteca, sal y azúcar en la cacerola.

Llevar a ebullición.

FÓRMULA BÁSICA PARA MASA BOMBA

Agua	*0,330 litros*
Manteca	*0,130 kg*
Sal	*0,004 kg*
Azúcar	*0,004 kg*
Harina 0000	*0,200 kg*
Huevos (de 50 g c/u)	*4 a 6 unidades*

Incorporar la harina tamizada de una sola vez.

Revolver enérgicamente con el fuego apagado, para que se seque la masa.

Llevar nuevamente al fuego y revolver hasta que la masa se despegue de las paredes de la cacerola.

Verter la masa dentro de un bol de acero inoxidable.

Incorporar los huevos de a poco, mientras se revuelve continuamente para que se unan a la preparación.

La masa bomba deberá quedar a punto cinta.

Distintas utilizaciones

Colocar la masa en una manga con pico liso o rizado: (de acuerdo al diseño que se quiera hacer) y dar la forma deseada sobre una placa pincelada con manteca derretida.

Se pueden formar aros para la preparación del clásico Paris-Brest.

Alisar la superficie pincelando, con huevo batido. Llevar al horno a 200 °C. Cocinar hasta que tomen un color dorado parejo. Asegurarse que el interior esté bien seco.

Otra opción es, una vez que fueron alisados, decorar con algunas almendras fileteadas. Llevar al horno a 200 °C y cocinar hasta que tomen un color dorado parejo.

Servir rellenos con crema chantilly, crema pastelera, crema chibouste o algún relleno salado, a gusto.

PETS DE NONNE

Colocar masa bomba de a poco adentro de una cacerola con aceite caliente, con la ayuda de una cuchara.

Freír los pets de nonne hasta que tomen color dorado.

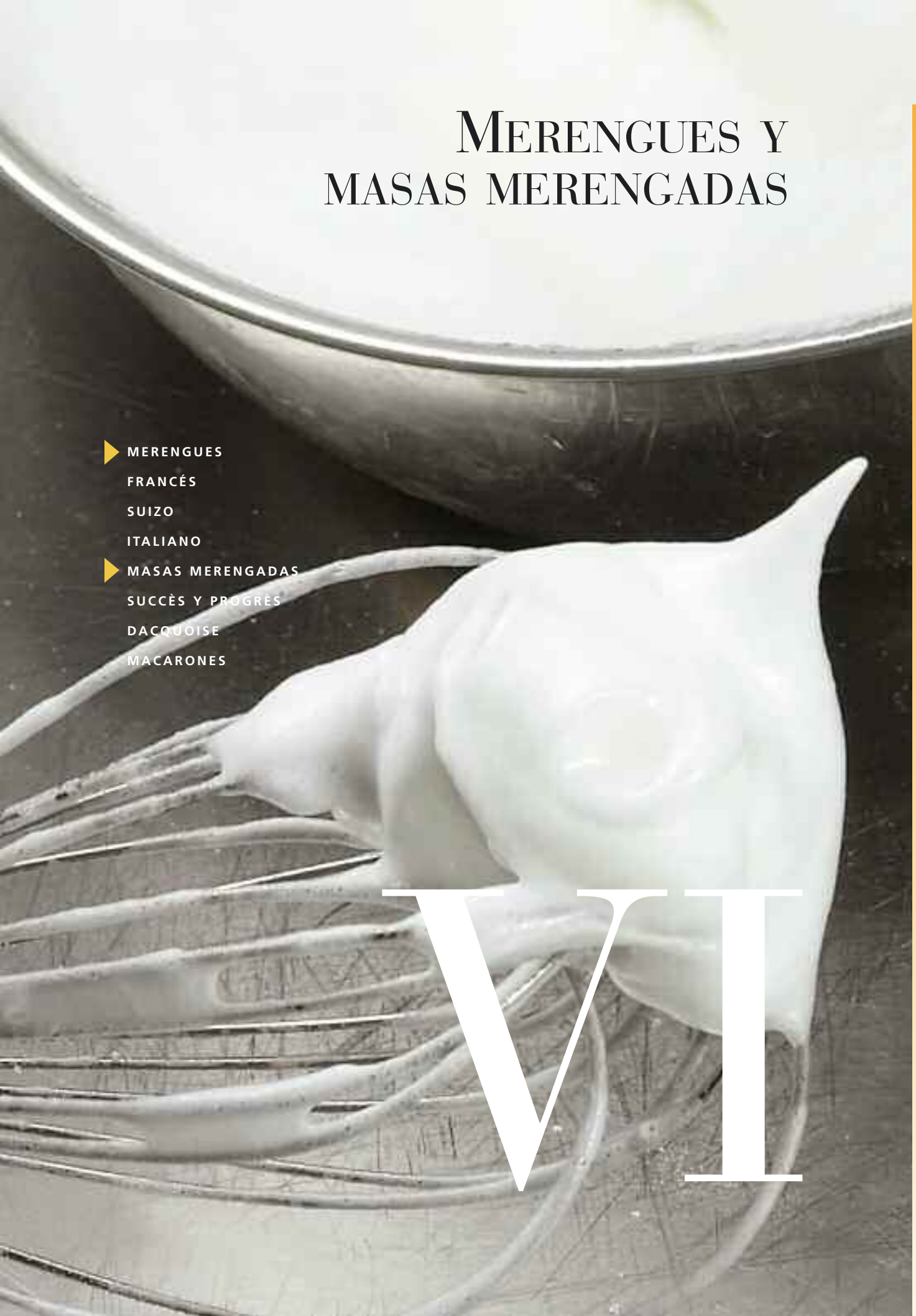
Retirar los pets de nonne con una espumadera, una vez que estén listos y secarlos sobre papel absorbente.

Pasarlos mientras estén calientes por azúcar.

Servir tibios.

Merengues y masas merengadas

MERENGUES
FRANCÉS
SUIZO
ITALIANO
MASAS MERENGADAS
SUCCÈS Y PROGRÈS
DACQUOISE
MACARONES



VI

Materiales

1. *Batidora eléctrica.*
2. *Placa para horno.*
3. *Manga descartable.*
4. *Corne plástico.*

Merengue

El merengue es una preparación aireada, que consiste en claras batidas y azúcar.
La primera vez que se utilizó la palabra fue en el año 1691 en el Massialot, aunque se publicaron varias recetas con anterioridad, pero sin el nombre, con lo cual leyendas que conectan al merengue con un chef suizo en el año 1720, no deben ser tenidas en cuenta.
Recién en el siglo XVI, los cocineros europeos descubrieron que batir claras producía una espuma interesante, que utlizaron luego para realizar un plato simple, sin cocción, hecho con crema y claras batidas, que llamaron nieve.
El verdadero merengue hizo su aparición en el siglo XVII, siendo saborizado con semillas de amapola. Esta práctica se extendió hasta hoy en día, pudiéndose adicionar al merengue, todo tipo de saborizantes.

MERENGUE FRANCÉS

Batir las claras a velocidad baja. Incorporar un poco de azúcar cristal.

Subir la velocidad e incorporar el azúcar cristal restante en forma de lluvia.

FÓRMULA BÁSICA PARA MERENGUE FRANCÉS

Claras	*0,200 kg*
Azúcar cristal	*0,200 kg*
Azúcar impalpable	*0,200 kg*

A continuación, colocar el azúcar impalpable. Batir un poco más para que el merengue tome cuerpo.

El merengue estará a punto, cuando se forme un pico sobre el batidor de alambre.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable utilizar claras a temperatura ambiente y no frías para batir, ya que de lo contrario sería más difícil que aumenten su volumen de manera considerable.
- Al cocinar los merengues en el horno, es aconsejado no utilizar altas temperaturas, ya que el exterior se caramelizaría y se secaría muy rápido, mientras que el interior continuaría húmedo.
- Recordar de comenzar siempre batiendo las claras lentamente y luego aumentar la velocidad, para obtener el merengue bien espumoso.

Hacer las formas deseadas sobre una placa enmantecada y enharinada con una manga con pico rizado. Llevar al horno a una temperatura entre 90 °C y 130 °C por 2 a 3 horas, según el tamaño de los merengues.

Los merengues pueden ser servidos acompañados de crema chantilly, helados, o para decorar tortas o postres.

Merengue suizo

Fórmula básica para merengue suizo

Claras	*0,250 kg*
Azúcar cristal	*0,500 kg*

Colocar un bol con claras sobre una cacerola a baño María.

Verter el azúcar de una sola vez dentro del bol.

Batir hasta que alcance la temperatura de 50 °C.

Colocar la mezcla dentro de un bol para batidora eléctrica y terminar de batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso.

El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.

Se pueden dar las formas deseadas sobre una placa enmantecada y enharinada. Llevar al horno a una temperatura entre 90 °C y 130 °C por 2 a 3 horas según el tamaño de los merengues.

Almíbar a punto bolita

Colocar el agua y el azúcar en una cacerola, y llevar al fuego.

Disolver los cristales de azúcar, revolviendo con un batidor.

Fórmula básica para merengue italiano

Claras	*0,250 kg*
Azúcar	*0,500 kg*
Agua	*0,200 litros*

Retirar las impurezas con una espumadera.

Limpiar los bordes de la cacerola con un pincel con agua 2 a 3 veces, para que no se queme el azúcar que pudiera haber quedado adherido.

Enfriar los dedos en un bol con agua y hielo antes de colocarlos dentro de la cacerola con el almíbar, para verificar el punto deseado.

Verificar el punto del almíbar, retirando un poco con los dedos fríos.

Se debe formar una bolita de textura blanda a firme.
El almíbar debe encontrarse a una temperatura entre 115 °C y 120 °C, dependiendo de la utilización que se quiera dar al merengue posteriormente.

Merengue italiano

Verter el almíbar a punto bolita, en forma de hilo, sobre las claras, batiendo a velocidad mínima. Una vez incorporado todo el almíbar, batir a velocidad máxima, hasta que se enfríe por completo.

El merengue estará a punto cuando se forme un pico sobre el batidor de alambre. Esta variedad de merengue es la más recomendada para la decoración final de las tortas.

Cuidados necesarios

- Es importante asegurarse que todos los utensilios utilizados para la preparación estén muy limpios y libres de grasa.
- Las claras deben estar, preferentemente, a temperatura ambiente, además de ser frescas.
- Si se desean conservar los merengues, una vez que fueron cocidos, reservarlos en recipientes herméticos, para que no se humedezcan.

MATERIALES

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Aro metálico.*
3. *Placa para horno.*
4. *Manga descartable.*
5. *Pico.*
6. *Batidor de alambre.*
7. *Espátula metálica.*
8. *Espátula de goma.*
9. *Lámina de papel siliconado.*

MASAS MERENGADAS

Las masas merengadas se realizan a partir de un merengue, al cual se le adicionan distintos ingredientes, de acuerdo al sabor o consistencia que se desee obtener. Estas masas son utilizadas en la elaboración de petits fours y tortas.
Existe una gran variedad de preparaciones dentro de esta familia de masas, siendo algunas de las más conocidas: el Succès, el Progrès, el Dacquoise (un derivado de las anteriores) y los Macarones.
A continuación veremos las diferencias entre ellas.

Masa de Succès y Progrès

A partir del siglo XVII, hizo su aparición el merengue, con el agregado de semillas de amapola, para darle más sabor. Desde ese momento, el agregado de distintos saborizantes se hizo muy popular.
En la antigüedad se asociaba a la masa del Succès, con un merengue al que se agregaban almendras molidas y harina, mientras que la masa de Progrès, tenía el agregado de avellanas molidas y harina.
Hoy en día, los profesionales de la pastelería, adicionan al merengue tanto almendras como avellanas molidas, llamando a la masa, con un único nombre de Succès-Progrès.
De todas maneras, algunos pasteleros aún mantienen los nombres por separado.
A continuación, veremos las fórmulas básicas para el preparado de ambas masas.

Fórmula básica para la masa de Progrès

Merengue francés	
Claras	0,350 kg
Azúcar cristal	0,100 kg
Ingredientes secos	
Almendras en polvo	0,125 kg
Avellanas en polvo	0,125 kg
Harina 0000 o fécula de maíz	0,050 kg
Azúcar impalpable	0,150 kg

Colocar 1/3 del merengue francés sobre los ingredientes secos, dentro de un bol de acero inoxidable.

Realizar una pre-mezcla con una espátula de goma.

Fórmula básica para la masa de Succès

Merengue francés	
Claras	0,280 kg
Azúcar cristal	0,100 kg
Ingredientes secos	
Almendras en polvo	0,250 kg
Harina 000 o fécula de maíz	0,050 kg
Azúcar impalpable	0,150 kg

Incorporar el merengue restante en forma envolvente.

Enmantecar y enharinar una placa para horno. Marcar círculos con un aro metálico.

Colocar la masa de Succès Progrès, en una manga con pico liso y formar espirales, del centro hacia afuera, en el círculo marcado anteriormente.

Llevar al horno a 160 °C por 20 a 40 minutos, dependiendo del tamaño de los discos realizados.

Utilizar en la preparación de tortas o como base para masas secas.

Masa de Dacquoise

La masa de Dacquoise es una derivación de la masa de Succès-Progrès. También se utiliza, al igual que las otras, en la elaboración de tortas, postres y masas secas.

Fórmula básica para la masa de Dacquoise

Claras	*0,300 kg*
Azúcar	*0,100 kg*
Azúcar impalpable	*0,250 kg*
Almendras en polvo	*0,230 kg*

Hacer un merengue francés con las claras y el azúcar cristal. Tamizar el azúcar impalpable y las almendras en polvo, juntos.

Incorporar los ingredientes secos de a poco, en el merengue, revolviendo en forma envolvente, después de cada adición.

Unir bien los ingredientes con una espátula de goma.

Disponer un aro metálico bajo (previamente humedecido con agua) sobre una placa para horno, con una hoja siliconada. Verter la Dacquoise dentro del aro.

Alisar la superficie con una espátula metálica larga.

Retirar el aro metálico.

Espolvorear con azúcar impalpable.
Dejar descansar 10 minutos. Repetir la operación.
Llevar al horno a 160 °C por 20 a 40 minutos,
dependiendo del tamaño de la Dacquoise.

Utilizar como base de petits fours, para postres o como torta.
Debe quedar seca por fuera y húmeda por dentro.

MACARONES

Los macarones son una variedad de petits fours, realizados a partir de un merengue francés, al cual se le adicionan almendras en polvo y azúcar impalpable. Pueden tener distintos sabores, y generalmente se sirven con una fina capa de relleno.

FÓRMULA BÁSICA PARA MACARONES

Azúcar	*0,250 kg*
Agua	*0,080 litros*
Claras	*0,095 kg*
*T.P.T.**	*0,500 kg*
Claras	*0,080 kg*
Cremor tártaro	*1 pizca*

Tamizar el T.P.T (tanto por tanto*).

Añadir las claras (0,08 kg) líquidas.

Unir bien los ingredientes con una espátula de goma.

Colocar las claras (0,095 kg) en la batidora eléctrica.

Incorporar una pizca de cremor tártaro y batir a punto nieve.

Realizar un almíbar a punto bolita (121 °C) con el agua y el azúcar.

Verter el almíbar sobre las claras batidas a punto nieve.

Incorporar el merengue al resto de los ingredientes en dos veces.

Colocar la preparación dentro de una manga.

Disponer pequeñas cantidades sobre una placa con una hoja siliconada. Dejar reposar 30 a 40 minutos o hasta que se forme una costra en la superficie y llevar al horno a 160 °C entre 5 y 10 minutos.

Servir solos o unir dos tapas con una capa fina de dulce o de ganache en el centro. También pueden ser servido para acompañar helados.

*** El T.P.T.**

El T.P.T., o Tanto por Tanto, se compone de la misma cantidad de polvo de almendras y azúcar impalpable. En el caso de no conseguir el comercial que ya viene unido, lo puede realizar uno mismo respetando las proporciones.

Masas batidas de estructura cremosa

- BUDINES
- PLUM CAKE
- CUATRO CUARTOS
- PAN DE ESPECIAS
- PAN GENOVÉS
- MAGDALENAS
- FINANCIEROS
- BROWNIES

VII

Materiales

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Cuchara.*
3. *Cucharón.*
4. *Moldes de budín.*
5. *Cacerola de acero inoxidable.*

Masas batidas de estructura cremosa

Las masas batidas de estructura cremosa son preparaciones en las cuales se comienza batiendo materia grasa junto con azúcar, luego se añaden huevos y por último harina y los saborizantes deseados.
Estas masas son pesadas y no contienen una estructura muy alveolada, es por eso que se agrega a la preparación algún tipo de gasificante (como el polvo de hornear o el bicarbonato de sodio), que al entrar en calor, con la cocción en el horno, se transforman en gas y hacen aumentar el volúmen de la masa; haciéndola más aireada.

BUDINES

El budín es una torta de origen inglés, que tiene la particularidad de conservarse por mucho tiempo. Originalmente su formato era cilíndrico, y se llevaba en largos viajes, ya que era fácil de transportar y no era frágil, más allá de ser nutritivo, debido a sus componentes. Hoy en día existe una amplia variedad de recetas de budines, dando a cada uno un sabor único.

Batir la manteca pomada junto con el azúcar hasta obtener una textura cremosa.

Incorporar los huevos de a uno por vez, mientras se continúa batiendo.

Tamizar los ingredientes secos sobre un papel manteca.

Colocar los ingredientes secos dentro de la mezcla de manteca, azúcar y huevos. Unir todo bien con una cuchara. Incorporar el saborizante que se desee, al final.

Rellenar moldes individuales o budineras, previamente enmantecados y enharinados, a 3/4 de altura, con la preparación. Llevar al horno a 160 °C para cocinar.

FÓRMULA BÁSICA PARA BUDÍN SIMPLE

Manteca	***0,180 kg***
Azúcar	***0,200 kg***
Huevos	***5 unidades***
Harina 0000	***0,250 kg***
Fécula de maíz	***0,080 kg***
Polvo de hornear	***0,010 kg***
Saborizante (ralladura de limón, de naranja, Rhum...)	***opcional***

Budín marmolado

Fórmula básica para budín marmolado	
Manteca	*0,135 kg*
Azúcar	*0,300 kg*
Huevos	*3 unidades*
Fécula de maíz	*0,090 kg*
Harina 0000	*0,225 kg*
Polvo de hornear	*0,020 kg*
Sal	*0,005 kg*
Leche	*0,150 litros*
Esencia de vainilla	*0,020 litros*
Chocolate	*0,080 kg*

Realizar la mezcla para budín como en el caso visto anteriormente. Derretir el chocolate a baño María. Colocar la mitad de la preparación de budín dentro del bol con el chocolate derretido.

Revolver con una cuchara para que se unan bien los ingredientes.

Colocar la mezcla de budín de chocolate y la de vainilla, intercaladas, con la ayuda de mangas descartables, dentro de moldes individuales o budineras a 3/4 de su altura.

Mezclar con un tenedor, dando movimientos circulares, para obtener el efecto de marmolado en el budín. Llevar al horno a 160 °C para cocinar.

Budín inglés

Batir la manteca pomada junto con el azúcar, hasta obtener una textura cremosa. Añadir los huevos, yemas, sal y ralladura de limón. Incorporar los ingredientes secos tamizados. Revolver bien con una cuchara.

Colocar un poco de harina sobre la mezcla de frutas secas y confitadas.

Incorporar las frutas confitadas y secas, dentro de la preparación. Unir bien los ingredientes.

Llenar, a 3/4 de altura, una budinera enmantecada y enharinada con la preparación. Llevar al horno a 160°C para cocinar.

Una vez que esté listo, desmoldar sobre una rejilla metálica. Dejar enfriar antes de cortar.

Fórmula básica para Budín inglés

Azúcar	*0,250 kg*
Manteca	*0,250 kg*
Huevos	*3 unidades*
Yemas	*4 unidades*
Sal	*0,005 kg*
Ralladura de limón	*0,010 kg*
Harina 000	*0,200 kg*
Fécula de maíz	*0,100 kg*
Polvo de hornear	*0,010 kg*
Frutas confitadas	*0,100 kg*
Almendras molidas	*0,100 kg*
Nueces picadas	*0,050 kg*
Canela molida	*0,002 kg*
Clavo de olor molido	*0,002 kg*

1. *Budín marmolado.*
2. *Budín simple.*
3. *Budín inglés.*

PLUM CAKE

Esta variedad de masa es utilizada, en su mayor parte, para la realización de tortas de boda. Su conservación en el tiempo, al igual que su sabor, son muy buenos.

Batir la manteca pomada junto con el azúcar rubia hasta obtener una textura cremosa.

Incorporar los huevos de a uno (batir bien antes de incorporar el siguiente). Agregar la leche y el cognac.

Mezclar las especias con la harina y tamizar sobre un papel manteca.

Agregar la harina tamizada con las especias, a la mezcla de manteca. Unir con el batidor de alambre.

Macerar todas las frutas por 24 horas, con rhum, jugo de naranja y ralladura de naranja. Incorporar las frutas maceradas, el líquido de maceración, y las frutas secas con un poco de harina, dentro de la preparación.

FÓRMULA BÁSICA PARA PLUM CAKE

Frutas confitadas	*0,062 kg*
Damascos turcos	*0,090 kg*
Pasas de uva sultanas	*0,060 kg*
Pasas de uva rubias	*0,090 kg*
Ciruelas pasas	*0,090 kg*
Rhum	*0,060 litros*
Ralladura de naranja	*0,020 kg*
Jugo de naranja	*0,025 litros*
Harina 0000	*0,150 kg*
Nuez moscada molida	*0,005 kg*
Canela	*0,010 kg*
Cardamomo molido	*0,005 kg*
Clavo de olor molido	*0,005 kg*
Jengibre en polvo	*0,005 kg*
Almendras (picadas)	*0,060 kg*
Manteca (pomada)	*0,125 kg*
Azúcar rubia	*0,125 kg*
Huevos	*2 unidades*
Leche	*0,010 litros*
Cognac	*0,035 litros*

Colocar la preparación en un molde desmontable de 18 cm de diámetro enmantecado y enharinado llegando a 3/4 de su altura.

Alisar la superficie con un corne plástico. Llevar al horno a 150 °C por 2 1/2 horas aproximadamente.

Desmoldar en caliente.

Apoyar la torta invertida sobre una rejilla metálica. Rociarla, aún caliente, con el cognac. Se puede freezar, para conservar por un año.

Materiales

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Molde redondo.*
3. *Batidor de alambre.*
4. *Espátula de goma.*
5. *Tamiz.*

Cuatro cuartos *(Quatre quarts)*

La masa de cuatro cuartos lleva ese nombre, debido a que se compone de cuatro ingredientes con el mismo peso. Se consume para la hora del té y puede ser servida con distintos rellenos o sola.

Blanquear las yemas con la mitad del azúcar.

Batir las claras con la otra mitad del azúcar.

Fórmula básica para cuatro cuartos

Huevos	*0,250 kg*
Azúcar	*0,250 kg*
Manteca derretida	*0,250 kg*
Harina 0000	*0,250 kg*

Verter la manteca derretida tibia, sobre la mezcla de yemas blanqueadas.

Tamizar la mitad de la harina sobre la mezcla.

Incorporar la mitad de las claras batidas con azúcar, a la preparación de yemas, en forma envolvente.

Agregar la harina tamizada restante. Unir bien con una espátula de goma.

Por último colocar las claras restantes, revolviendo en forma envolvente, para que se mantenga aireada la preparación.

Verter la mezcla sobre un molde redondo enmantecado y enharinado. (También se puede utilizar una budinera). Llevar al horno a 180 °C por 30 minutos aproximadamente.

Puede ser servido solo o con el relleno que se desee.

PAN DE ESPECIAS

Tamizar la harina 0000, la harina de centeno y el polvo de hornear.

Verter la miel tibia dentro del bol.

Mezclar bien los ingredientes con un batidor de alambre.

Unir en un bol la leche, el azúcar impalpable y los huevos.

Batir la mezcla.

Agregar el batido de huevos a la preparación, de a poco, para que no se formen grumos, mientras se bate continuamente.

Incorporar las naranjas confitadas picadas y las especias.

FÓRMULA BÁSICA PARA PAN DE ESPECIAS

Harina 0000	*0,125 kg*
Harina de centeno	*0,125 kg*
Miel	*0,250 kg*
Polvo de hornear	*0,020 kg*
Canela en polvo	*0,005 kg*
Nuez moscada molida	*0,002 kg*
Azúcar impalpable	*0,050 kg*
Leche	*0,125 litros*
Huevos	*3 unidades*
Naranja confitada (picada)	*0,020 kg*

Mezclar bien con el batidor de alambre.

Llenar a 3/4 de altura una budinera enmantecada y enharinada, con la masa. Llevar al horno a 150 °C - 160 °C por 45 minutos a 1 hora para cocinar.

Al retirar del horno, pincelar con un almíbar de leche.

Servir solo o para acompañar postres.

MATERIALES

1. *Batidora eléctrica.*
2. *Molde redondo.*
3. *Bol de acero inoxidable.*
4. *Espátula de goma.*
5. *Rejilla metálica.*

PAN GENOVÉS

Incorporar la mitad de los huevos dentro del bol de la batidora eléctrica, junto con las almendras y el azúcar impalpable. Batir con la paleta, hasta obtener una textura cremosa.

Verter la preparación a otro recipiente y agregar el Rhum y la esencia de vainilla.

FÓRMULA BÁSICA PARA PAN GENOVÉS	
Almendras en polvo	*0,180 kg*
Azúcar impalpable	*0,180 kg*
Azúcar cristal	*0,070 kg*
Huevos	*0,250 kg*
Fécula de maíz	*0,040 kg*
Harina 0000	*0,040 kg*
Polvo de hornear (opcional)	*0,005 kg*
Manteca	*0,225 kg*
Esencia de vainilla	*0,020 litros*
Rhum	*0,020 litros*
Almendras fileteadas (para el molde)	*0,050 kg*

Batir la otra mitad de los huevos con el azúcar cristal a punto letra.

Incorporar los ingredientes secos tamizados al batido de huevos a punto letra.

Mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Unir ambas preparaciones en un bol.

Mezclar en forma envolvente.

Verter la manteca derretida tibia, lentamente para que no se baje la preparación. Unir delicadamente con una espátula de goma.

Esparcir algunas almendras fileteadas dentro de un molde redondo enmantecado.

Verter la masa dentro del molde. Llevar al horno a 150 °C - 160 °C por 40 a 45 minutos para cocinar.

Servir espolvoreado con un poco de azúcar impalpable por encima.

MATERIALES

1. *Tamiz.*
2. *Bol de acero inoxidable.*
3. *Cacerola de acero inoxidable.*
4. *Batidor de alambre.*
5. *Moldes de magdalenas.*

MAGDALENAS *(Madeleines)*

Las magdalenas son pequeñas tortas francesas provenientes de la ciudad de Commercy en Lorena.
Las verdaderas "madeleines de Commercy" están hechas de yemas batidas con azúcar, ralladura de limón, harina, manteca noisette y claras batidas a nieve.
Luego se las coloca en pequeños moldes con forma de conchas y se cocinan hasta tomar color dorado. Hoy en día podemos ver una gran variedad de magdalenas con distintos sabores, e inclusive magdalenas rellenas.
Son ideales para la hora del té o para acompañar un café.

FÓRMULA BÁSICA PARA MAGDALENAS

Manteca derretida	*0,200 kg*
Huevos	*4 unidades*
Azúcar	*0,170 kg*
Sal	*0,002 kg*
Miel	*0,010 kg*
Polvo de hornear	*0,005 kg*
Harina 0000	*0,180 kg*

Verter el azúcar sobre los huevos.

Batir a punto letra.

Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal sobre los huevos batidos.

Batir de manera enérgica para homogeneizar la preparación.

La masa deberá quedar lisa y homogénea.

Incorporar la manteca derretida tibia.

Agregar por último la miel. Unir bien los ingredientes con un batidor de alambre.

Colocar la preparación en una manga y llenar moldes de distintos tamaños. Llevar al horno a 170 °C - 180 °C para cocinar.

Pueden ser saborizados o rellenos antes de ir al horno.

MATERIALES

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Cuchara.*
3. *Cucharón.*
4. *Moldes de financieros.*
5. *Cacerola de acero inoxidable.*

FINANCIEROS

Colocar los ingredientes secos tamizados, en un bol junto con las claras.

Mezclar todos los ingredientes con una cuchara y llevar a la heladera por 30 minutos.

FÓRMULA BÁSICA PARA FINANCIEROS	
Azúcar impalpable	*0,350 kg*
Almendras en polvo	*0,125 kg*
Esencia de vainilla	*opcional*
Harina 0000	*0,125 kg*
Claras	*0,325 kg*
Manteca (noisette)	*0,200 kg*

Incorporar la manteca noisette tibia y la esencia de vainilla.

Llenar moldes individuales de financieros (previamente enmantecados y enharinados) a 3/4 de la altura. Llevar al horno a 180 °C por 15 a 20 minutos.

Los financieros también pueden ser saborizados, añadiendo chocolate, pasta de pistacho, o el gusto deseado; o ser rellenos con dulces antes de llevar al horno para cocinar.

MATERIALES

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Papel manteca.*
3. *Placa para horno rectangular.*
4. *Batidor de alambre.*
5. *Espátula de goma.*

BROWNIES

Batir los huevos con el azúcar.

Derretir el chocolate con la manteca a baño María y verterlo sobre el batido de huevos.

FÓRMULA BÁSICA PARA BROWNIES	
Chocolate amargo	*0,150 kg*
Manteca	*0,150 kg*
Azúcar	*0,320 kg*
Huevos	*4 unidades*
Harina	*0,140 kg*
Sal	*0,002 kg*
Nueces picadas	*0,070 kg*
Cacao en polvo	*0,020 kg*

Mezclar bien con una espátula de goma.

Incorporar los ingredientes secos tamizados.

Unir bien los ingredientes.

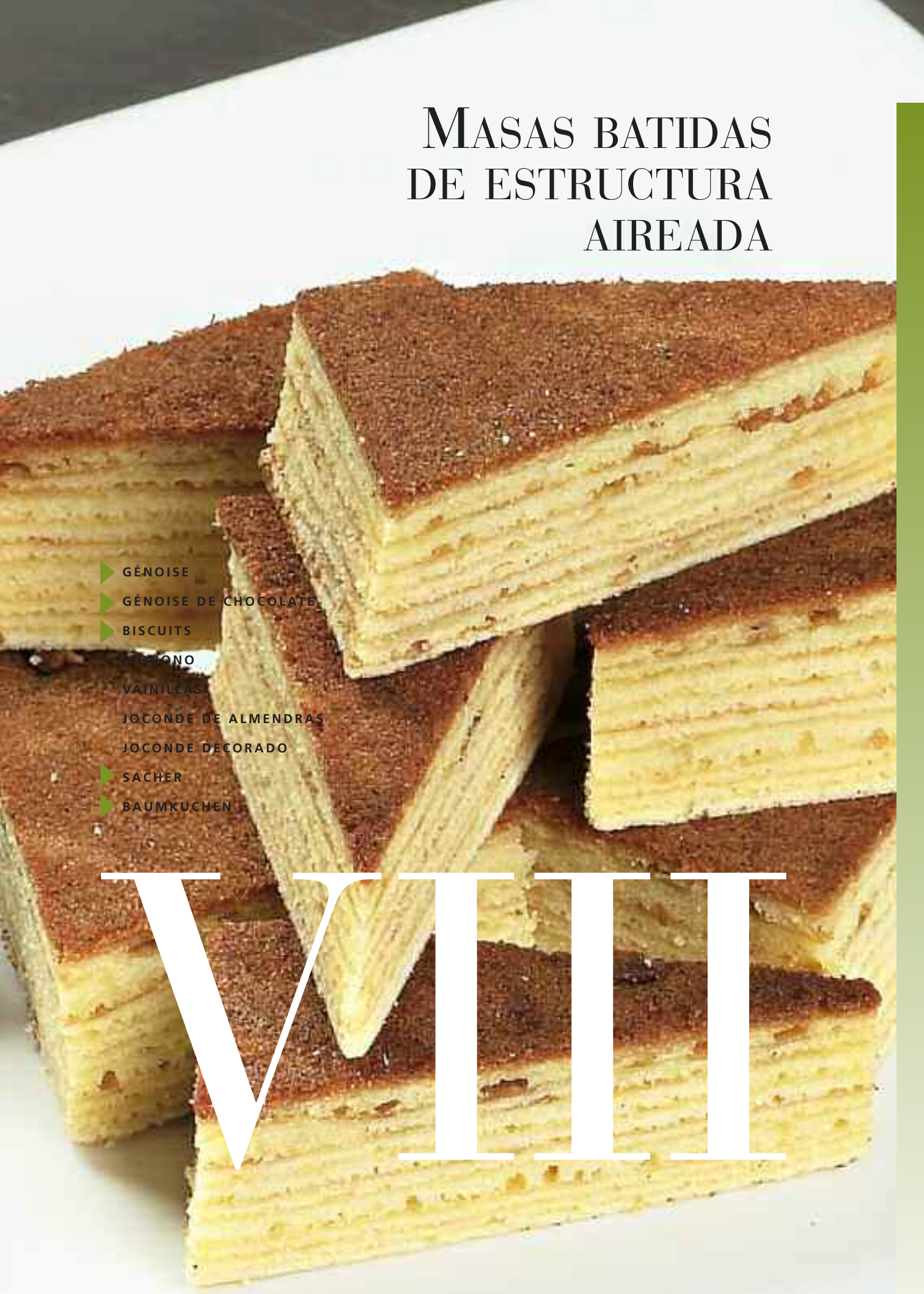
Agregar las nueces picadas.

Colocar papel manteca dentro de una placa enmantecada.

Verter la preparación sobre la placa para horno. Llevar al horno a 180 °C - 200 °C por 15 a 25 minutos.

Retirar del horno y cortar en cuadrados para servir.

Masas batidas de estructura aireada



- GÉNOISE
- GÉNOISE DE CHOCOLATE
- BISCUITS
- FIORONO
- VAINILLAS
- JOCONDE DE ALMENDRAS
- JOCONDE DECORADO
- SACHER
- BAUMKUCHEN

VIII

Materiales

1. *Batidora eléctrica.*
2. *Rejilla metálica.*
3. *Bol de acero inoxidable grande.*
4. *Espumadera.*
5. *Espátula de goma.*
6. *Batidor de alambre.*
7. *Molde de torta redondo.*
8. *Bol de acero inoxidable pequeño.*

Masas batidas de estructura aireada

Las masas batidas de estructura aireada se pueden obtener a través de dos métodos distintos.
En el primer método, se baten los huevos enteros con azúcar hasta que queden bien aireados y aumenten su volumen, y luego se les agregan los ingredientes secos.
En el segundo caso, se baten por separado, las yemas y las claras con azúcar y se incorporan los ingredientes secos al final.
También se pueden añadir distintos saborizantes para aromatizar las masas.
El resultado serán masas más livianas en su consistencia y más frágiles al momento de trabajaras.

GÉNOISE

La masa de génoise es una preparación muy aireada que se realiza batiendo huevos enteros con azúcar sobre fuego bajo o a baño María, hasta que alcancen una temperatura máxima de 50 °C; luego, la mezcla se debe enfriar por completo, antes de incorporar los ingredientes secos y la manteca derretida. Se le pueden añadir saborizantes para obtener masas con distintos aromas.

Colocar los huevos con el azúcar a baño María dentro de un bol.

Batir enérgicamente hasta que la preparación alcance 50 °C.

FÓRMULA BÁSICA PARA GÉNOISE

Huevos	***4 unidades***
Azúcar cristal	***0,125 kg***
Harina 0000	***0,125 kg***
Manteca (opcional)	***0,050 kg***
Saborizante	***opcional***

Verter la mezcla dentro de una batidora eléctrica y batir a punto letra.

Incorporar el saborizante deseado (en este caso esencia de vainilla).

Tamizar la harina sobre un papel manteca.

Una vez que el batido llegue a punto letra, retirar de la máquina.

Colocar la mezcla en un bol grande.

Ir agregando la harina en forma de lluvia de a poco.

Unir los ingredientes en forma envolvente con una espumadera.

Agregar la manteca derretida tibia, terminar de mezclar.

Verter dentro de un molde enmantecado y enharinado. Llevar al horno a 180 °C, por 30 a 40 minutos.

El génoise puede ser servido relleno o servir de base en el armado de tortas.

Génoise de chocolate

Colocar los huevos con el azúcar dentro de un bol a baño María.

Batir hasta que la preparación alcance los 50 °C.

Fórmula básica para génoise de chocolate

Huevos	*4 unidades*
Azúcar	*0,125 kg*
Harina 0000	*0,115 kg*
Cacao en polvo	*0,020 kg*
Manteca (opcional)	*0,050 kg*

Verter la mezcla dentro de una batidora eléctrica y batir a punto letra.

Una vez que el batido llegue a punto letra, retirar de la máquina.

Verter la preparación dentro de un bol grande.

Tamizar la harina con el cacao.

Incorporar la harina y el cacao tamizados de a poco, en forma de lluvia.

Mezclar en forma envolvente con una espumadera.

Agregar la manteca derretida tibia y terminar de unir los ingredientes.

Colocar la mezcla dentro de un molde enmantecado y enharinado. Llevar al horno a 180 °C, por 30 a 40 minutos.

El génoise de chocolate puede ser servido solo, con rellenos o como base de tortas.

Materiales

1. *Bol de acero inoxidable.*
2. *Azucarera.*
3. *Tamiz.*
4. *Espátula de goma*
5. *Hoja siliconada.*
6. *Placa para horno.*
7. *Espumadera.*
8. *Batidor de alambre.*
8. *Manga descartable.*
8. *Pico liso.*

Biscuit

La palabra biscuit deriva del latín "panis biscoctus" (pan cocido dos veces). Originalmente se preparaban masas que se cocinaban en forma de hogaza y luego eran cortadas en rebanadas, para ser secadas en el horno. Este proceso daba al producto una mejor conservación. Hoy en día, se asocia la palabra biscuit con masas hechas con claras batidas a nieve con azúcar y yemas batidas con azúcar por separado, a los que se agrega harina y que pueden tener distintos formatos. Veremos a continuación algunas variantes de biscuit.

Biscuit à la cuillère: vainillas

Verter 1/3 del azúcar sobre las yemas. Batir bien hasta blanquear.

Batir las claras a punto nieve con los 2/3 de azúcar restante.

Fórmula básica para biscuit à la cuillère = vainillas

Huevos	*3 unidades*
Azúcar	*0,150 kg*
Harina 0000	*0,150 kg*

Unir ambas mezclas.

Mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Incorporar la harina tamizada.

Unir en forma envolvente.

Con una manga con pico liso dar forma de bastones sobre una placa con papel siliconado, en caso de hacer vainillas; o dar la forma deseada.

Espolvorear con azúcar impalpable. Dejar pasar 10 minutos y espolvorear con azúcar impalpable por segunda vez. Llevar al horno a 180 °C por 10 minutos.

La masa también puede ser aromatizada con distintos sabores.

BISCUIT PARA ARROLLAR: PIONONO

Colocar el azúcar con los huevos en el bol de la batidora eléctrica.

Batir a punto letra.

FÓRMULA BÁSICA PARA PIONONO

Huevos	*12 unidades*
Harina 0000	*0,120 kg*
Azúcar	*0,120 kg*
Miel	*0,010 kg*

Incorporar la miel a mitad del batido.

Verter la preparación dentro de un bol grande.

Agregar la harina tamizada.

Mezclar con una espátula en forma envolvente.

Colocar la preparación sobre una placa para horno con papel siliconado.

Esparcir la mezcla con la espátula metálica.

Llevar el pionono al horno a 180 °C por 5 a 8 minutos.

Apenas esté listo, retirar el papel siliconado.

En caso de querer rellenar el pionono, apoyarlo sobre un papel manteca limpio, espacir el relleno y arrollar.

BISCUITS ESPECIALES

BISCUIT JOCONDE DE ALMENDRAS

Esta variedad de biscuit es utilizada generalmente para el armado de tortas modernas, en donde predomina la cantidad de mousse utilizada para el relleno, sobre el biscuit.
El biscuit joconde también puede ser decorado con pâte à cigarette, de distintos sabores o colores.

En el bol de la batidora, colocar los huevos y las yemas, junto con las almendras molidas y el azúcar impalpable.

Batir con la paleta hasta obtener una textura cremosa uniforme.

FÓRMULA BÁSICA PARA BISCUIT JOCONDE DE ALMENDRAS

Almendras molidas	*0,100 kg*
Azúcar impalpable	*0,100 kg*
Yemas	*0,070 kg*
Huevos	*0,055 kg*
Claras	*0,180 kg*
Azúcar cristal	*0,070 kg*
Harina 0000	*0,070 kg*

Batir las claras a nieve con el azúcar cristal.

Verter el batido de huevos en un bol limpio.

Incorporar la harina tamizada.

Unir con una espátula de goma en forma envolvente.

Realizar una pre-mezcla con 1/3 de las claras batidas a nieve.

Mezclar en forma envolvente.

Por último, agregar las claras restantes y revolver con cuidado para que no se baje el batido.

Colocar la preparación sobre una placa para horno con papel siliconado.

Esparcir la mezcla, de manera uniforme, con una espátula metálica.

Llevar al horno a 180 °C – 200 °C por 8 a 12 minutos para cocinar.

El biscuit estará listo una vez que tome un color ligeramente dorado.

BISCUIT JOCONDE DECORADO

Para obtener un biscuit joconde decorado, utilizar la fórmula básica de biscuit joconde de almendras y la fórmula básica del pâte à cigarette con la adición de cacao o del colorante o saborizante deseado.
La decoración con la pâte à cigarette, puede ser hecha a través de varios métodos, a continuación veremos dos de ellos a modo de ejemplo:

Método 1

Esparcir pâte à cigarette de chocolate sobre un extremo de una lámina siliconada.

Pasar el peine metálico, haciendo una leve presión, de un extremo al otro, sobre la pâte à cigarette.

Colocar la lámina siliconada con la decoración de pâte à cigarette, sobre una placa y llevar al freezer para que se endurezca.

Método 2

Otra opción es hacer un diseño, pasando el dedo sobre la pâte à cigarette, haciendo una leve presión sobre la lámina. Llevar al freezer para que se endurezca la decoración.

Verter la mezcla de biscuit joconde sobre la decoración de pâte à cigarette congelada.

Extender de manera uniforme con una espátula metálica y llevar al horno a 180 °C – 200 °C para cocinar.

Una vez listo, retirar el papel siliconado.

Cortar con la forma deseada, para el armado de tortas.

BISCUIT SACHER

La "Sachertorte" es una especialidad austríaca, servida en ocasiones festivas.
Fue realizada por primera vez, en 1832, por Franz Sacher, quien era el jefe de cocina del príncipe Von Metternich.
En 1985, se produjo una disputa judicial, entre la confitería Demel's, la más famosa de Viena y el hotel Sacher, por quién tenía el derecho de llamar "genuina" a la torta Sacher que vendían.
Demel's había comprado los derechos al nieto del creador, Edouard Sacher, para vender la torta con el sello oficial, mientras que el hotel Sacher basaba su caso en las conexiones familiares que tenían con el creador.
Luego de siete años, finalmente la corte falló a favor del hotel Sacher, pero Demel's anunció que desde aquel momento comercializarían la torta como "Ur-Sachertorte", la primera versión.
La torta en la confitería Demel's se cubre con mermelada de damascos, y luego se baña con chocolate, mientras que en el hotel Sacher, se corta al medio, se rellena con mermelada de damascos y luego se baña con chocolate.
Finalmente lleva la inscripción "Sacher", hecha con chocolate, en la parte superior de la torta.

Unir la manteca con el chocolate. Derretir a baño María.

Incorporar el cacao amargo tamizado.

Mezclar con el batidor de alambre.

Separar las claras de las yemas, de a una en un bol limpio.

FÓRMULA BÁSICA PARA BISCUIT SACHER

Chocolate	*0,075 kg*
Cacao amargo	*0,040 kg*
Manteca	*0,125 kg*
Azúcar	*0,050 kg*
Yemas	*3 unidades*
Fécula de maíz	*0,050 kg*
Claras	*0,125 kg*
Azúcar	*0,050 kg*

Batir las yemas con el azúcar a punto letra. (Blanquear).

Verter la mezcla de chocolate sobre las yemas batidas a punto letra.

Mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Tamizar la fécula de maíz sobre la preparación.

Revolver bien, para unir los ingredientes.

Batir las claras a nieve con el azúcar para realizar un merengue.

Incorporar 1/3 de las claras batidas a la preparación.

Unir con la espátula de goma.

Agregar las claras restantes.

Revolver en forma envolvente, teniendo cuidado que no se baje el batido.

Verter la preparación dentro de un molde redondo, enmantecado y enharinado. Llevar al horno a 170 °C para cocinar.

Desmoldar la torta en caliente.

Dejar enfriar sobre una rejilla metálica antes de utilizar.

2da opción

Otra opción es colocar la preparación sobre una lámina siliconada.

Esparcir la mezcla de manera uniforme con una espátula metálica. Llevar al horno a 180 °C – 190 °C, para cocinar, sobre una placa para horno.

El biscuit cocido de esta manera puede servir para el armado de tortas, arrollados o petits fours.

BAUMKUCHEN

La realización del Baumkuchen es una especialidad de la repostería alemana. Recibe su nombre (Baum = árbol; kuchen = torta) debido a la semejanza que tiene con las líneas vistas en los troncos de árboles cortados. En muchas confiterías alemanas, en las vidrieras se puede ver cómo se hacía desde sus comienzos, sobre un spiedo que gira cerca de una fuente de calor. Los pasteleros colocan con un cucharón la masa encima del spiedo, y ésta se va cocinando lentamente. Una vez que la masa se cocina, la vuelven a cubrir con masa cruda. Esta operación la repiten unas diez a doce veces, para formar las distinta líneas que luego se verán al cortar la torta.

FÓRMULA BÁSICA PARA BAUMKUCHEN

Manteca pomada	*0,280 kg*
Mazapán	*0,160 kg*
Azúcar impalpable	*0,170 kg*
Yemas	*0,145 kg*
Claras	*0,280 kg*
Harina	*0,120 kg*
Azucar vainillada	*0,005 kg*
Ralladura de limón	*0,007 kg*
Sal	*0,001 kg*
Fécula de maíz	*0,100 kg*
Azúcar	*0,120 kg*
Polvo de hornear	*0,010 kg*

Colocar la manteca dentro de la batidora eléctrica.

Incorporar el azúcar impalpable.

Luego colocar el azúcar vainillada (puede ser reemplazada por extracto de vainilla).

Añadir la ralladura de limón.

Batir a velocidad media.

A continuación, agregar el mazapán.

Colocar las yemas.

Incorporar la harina tamizada.

Agregar la fécula de maíz tamizada.

Por último, añadir el polvo de hornear. Batir bien para que se unan todo los ingredientes.

En otro recipiente colocar las claras.

Incorporar una pizca de sal.

Batir enérgicamente.

Llevar a punto de nieve.

Incorporar el azúcar de a poco.

Continuar batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Se deberán formar picos firmes en el batidor.

Unir el merengue a la preparación anterior.

Mezclar en forma envolvente para evitar que se baje el batido.

Verter la mezcla sobre una lámina siliconada.

Esparcir la preparación con una espátula metálica.

Colocar la masa con la lámina siliconada sobre una placa para horno. Llevar al horno. La temperatura de la base del horno debe estar a 100 °C y el techo del horno a 200 °C.

Cuando tome color dorado la masa, retirarla del horno y colocar un poco de masa cruda encima.

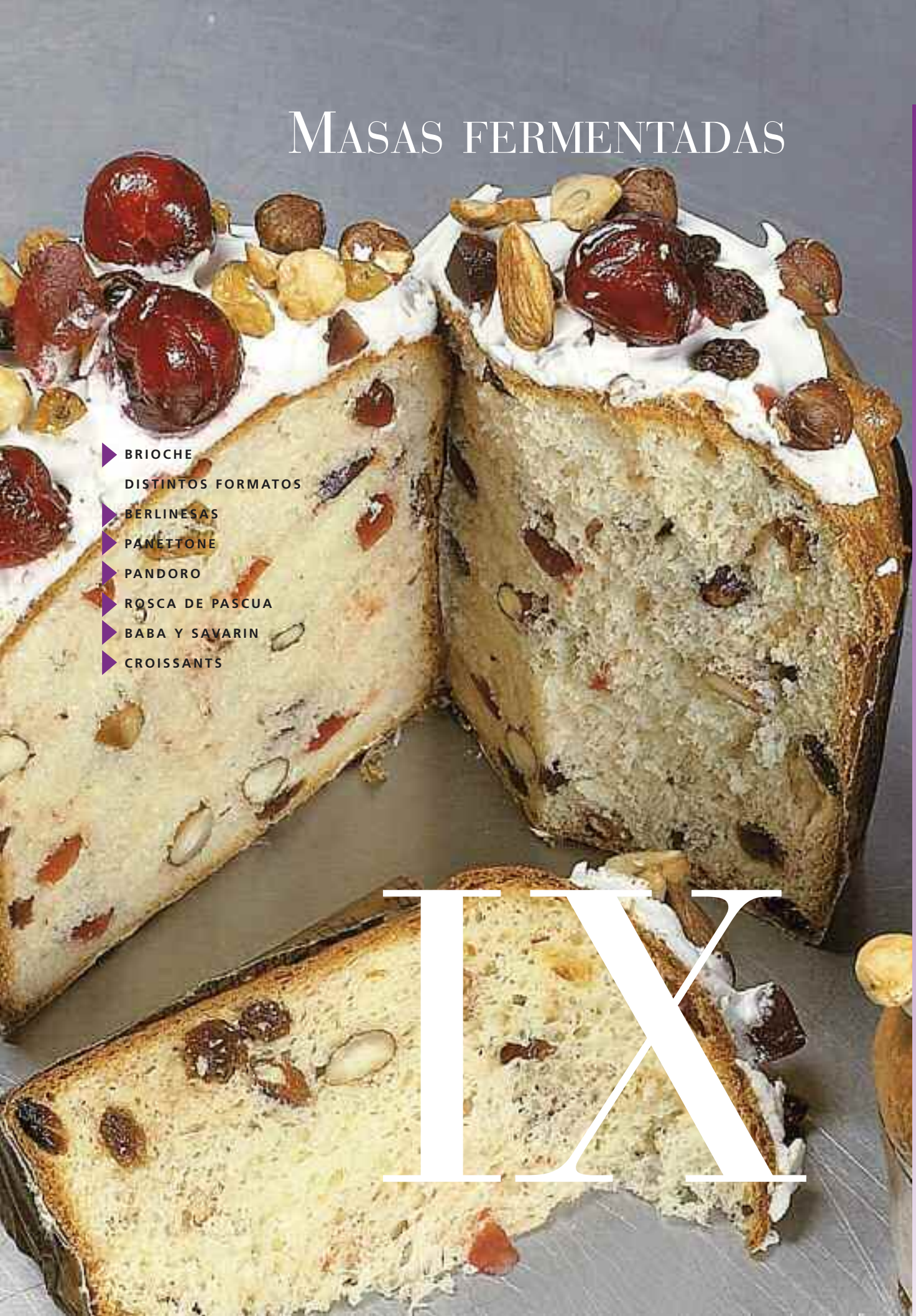
Esparcir bien la masa con una espátula metálica. Repetir la operación unas 10 a 12 veces.

Una vez que la última capa esté dorada, retirar del horno y apoyar sobre una tabla.

Cortar los bordes de la torta con un cuchillo aserrado, para que quede más prolija. Puede ser servida sola o bañada con chocolate.

Al cortar la torta se verán las distintas líneas de cocción, que quedarán bien marcadas.

Masas fermentadas



- BRIOCHE
  - DISTINTOS FORMATOS
- BERLINESAS
- PANETTONE
- PANDORO
- ROSCA DE PASCUA
- BABA Y SAVARIN
- CROISSANTS

IX

Materiales

1. *Tamiz.*
2. *Budinera.*
3. *Fuente plástica.*
4. *Cuchillo de chef.*
5. *Palo de amasar.*
6. *Bol de acero inoxidable pequeño.*
7. *Cortantes redondos.*
8. *Molde de Brioche parisina.*

Masas fermentadas

Las masas fermentadas, son preparaciones que utilizan levadura biológica fresca o seca en su realización.
Para el correcto crecimiento de la masa, se deben tomar en cuenta ciertas precauciones; en las diversas etapas de realización.

Esta variedad de masa puede clasificarse en tres categorías:

- *Masas de brioche*
- *Masas de pan de miga*
- *Masas de savarín o de babas*

Las características que tienen en común son su gran elasticidad y su textura muy alveolada.
Aunque los ingredientes con los que se realizan las masas puedan variar un poco, los métodos de confección son bastante limitados.
Existe el amasado directo y el amasado indirecto.
El amasado directo presenta ciertas ventajas como ser: simples de realizar y brindar resultados muy satisfactorios.
Este método es muy utilizado por los panaderos, ya que preparan las masas que van a necesitar con un día de anticipación, manteniéndolas en una cámara refrigerada entre 6 a 24 horas.
De esta manera, la fermentación se produce lentamente, haciendo que las células

de la levadura desarrollen cierta acidez, que dará un mejor sabor y firmeza a la masa. El amasado indirecto, por su parte, tiene la ventaja de poder realizarse cuando no contamos con mucho tiempo para la fermentación.
El resultado de la masa obtenida es similar al método anterior. Aquí se realiza una mezcla de levadura, con harina y agua, que se deja leudar. Al ser incorporada a la masa que se quiera preparar, brinda la acidez necesaria, sin requerir una larga fermentación.

BRIOCHE

FÓRMULA BÁSICA PARA BRIOCHE

Harina 0000	*1 kg*
Levadura biológica fresca	*0,040 kg*
Leche	*0,400 litros*
Azúcar	*0,160 kg*
Manteca	*0,200 kg*
Huevos	*4 unidades*
Sal	*0,010 kg*

Tamizar la harina sobre la mesada de trabajo.

Formar una corona con el revés de la mano.

Colocar sal y azúcar en un costado de la corona.

Disponer la levadura en el extremo opuesto de la corona.

Incorporar los huevos en el centro de la corona.

Mezclar los ingredientes con la punta de los dedos.

Incorporar la harina de los costados de la corona, de a poco.

Unir los ingredientes con un corne plástico.

Ajustar la textura de la masa, agregando leche a medida que haga falta.

Fraser la masa con la palma de la mano.

La masa debe quedar levemente pegajosa y elástica. Se debe desprender de la mesada de trabajo.

Abrir la masa y colocar cubos de manteca blanda encima.

Amasar nuevamente, para que se incorporen bien los ingredientes.

Golpear la masa contra la mesada y estirar hacia atrás.

Doblar la masa hacia adelante, formando un bollo. Repetir la operación varias veces hasta que la masa quede lisa y homogénea.

Colocar la masa dentro de un recipiente plástico, ligeramente enharinado.

Espolvorear la superficie de la masa con un poco de harina y cubrir con un film plástico. Dejar puntear a temperatura ambiente.

Retirar el film plástico, una vez que la masa duplique su tamaño.

Volcar sobre la mesada enharinada.

Desgasificar la masa.

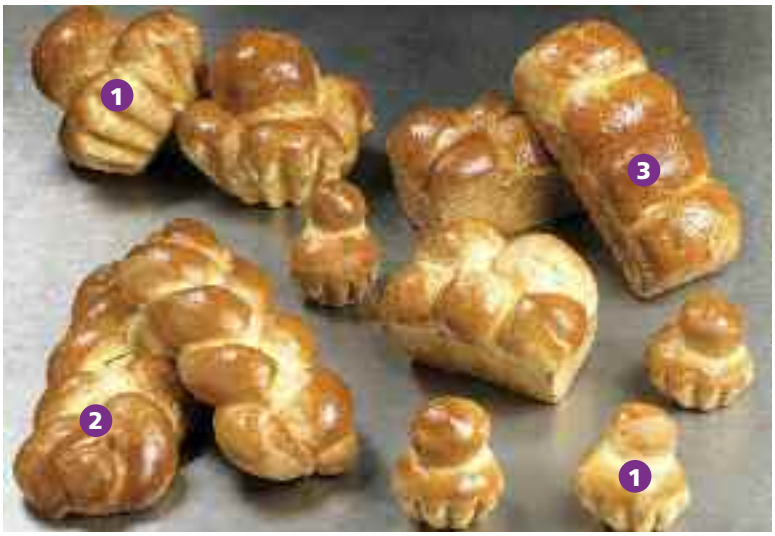
Doblarla al medio.

Presionar la masa con las dos manos para quitar el gas carbónico. Llevar a la heladera por 1 hora como mínimo, cubierta con film plástico (para mejores resultados dejar descansar de 12 a 24 horas).

Retirar del recipiente la masa fría y descansada, para poder utilizarla.

Distintos formatos

1. *Brioche parisina.*
2. *Trenza.*
3. *Brioche Nanterre.*



Nanterre

Cortar porciones de masa a lo largo con un cuchillo de chef.

Cada porción de masa, a su vez, dividirla.

Formar bollitos con la masa, curvando la mano levemente.

Acomodar los bollos de masa en el interior de un molde rectangular enmantecado. Dejar leudar hasta que dupliquen su volumen.

Pincelar la superficie con huevo levemente batido, con cuidado. Llevar al horno a 160 °C. Cerrar la puerta y colocar vapor por 10 seg. Cocinar por 30 minutos.

Desmoldar en caliente.

PARISINA

Molde grande

Formar 4 bollos de igual peso y 1 bollo, más grande, para ser utilizado como "cabeza" de la brioche. Tomar el bollo más grande y darle forma de "gota".

Disponer los 4 bollos de masa restantes dentro de un molde de Brioche Parisina enmantecado. Por último, colocar la punta de la "gota" en el centro de los bollos.

Con 2 dedos enharinados, presionar alrededor de la "gota", contra el fondo del molde.

Dejar leudar hasta que duplique su volumen. Pincelar con huevo batido. Llevar al horno a 180 °C para cocinar.

Molde individual

En el caso de realizar una brioche parisina en moldes individuales, marcar un bollo de masa con el centro de la mano, sin separarlo, dividiéndolo en dos partes (1/3 y 2/3). De esta manera, se forma una "cabeza" y un "cuerpo".

Colocar dentro de un molde individual enmantecado.

Presionar alrededor del bollo más pequeño, contra el fondo del molde (misma técnica que para el molde grande), para que quede bien marcado. Dejar leudar hasta que duplique su tamaño. Pincelar con huevo batido. Llevar al horno a 160 °C. Cerrar la puerta y colocar vapor por 10 seg. Cocinar por 30 minutos.

Trenza

Cortar porciones de masa a lo largo con la ayuda de un cuchillo de chef.

Dividir las tiras en porciones más pequeñas.

Aplanar las porciones de masa, de manera rectangular con la palma de la mano.

Doblar a lo largo, formando un pliegue.

Presionar con la palma de la mano, para que se una bien.

Repetir la operación hasta obtener un cilindro.

Unir la punta de los tres cilindros de masa.

Trenzar, llevando los extremos hacia el centro, de manera intercalada.

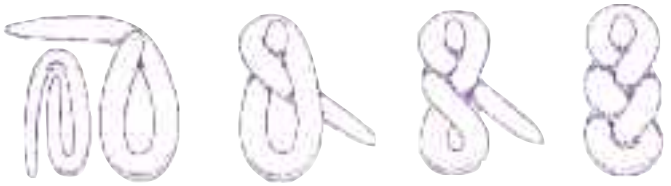
Repetir la operación hasta llegar al final.

Doblar los extremos de la trenza hacia abajo.

Apoyar la trenza sobre una placa para horno con papel siliconado. Dejar leudar hasta que duplique su tamaño. Pincelar con huevo batido. Llevar al horno a 160 °C. Cerrar la puerta y colocar vapor por 10 seg. Cocinar por 30 minutos.

MÉTODOS PARA FORMAR TRENZAS CON MASA LEVADA

MÉTODO 1

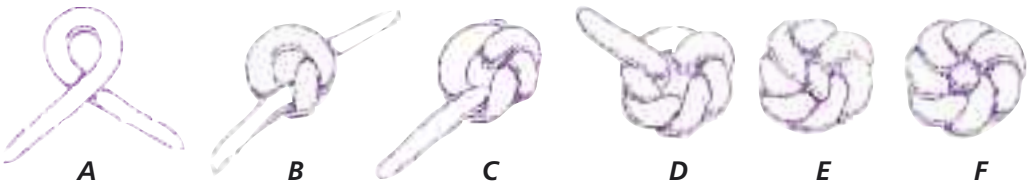


A *B* *C* *D*

MÉTODO 2

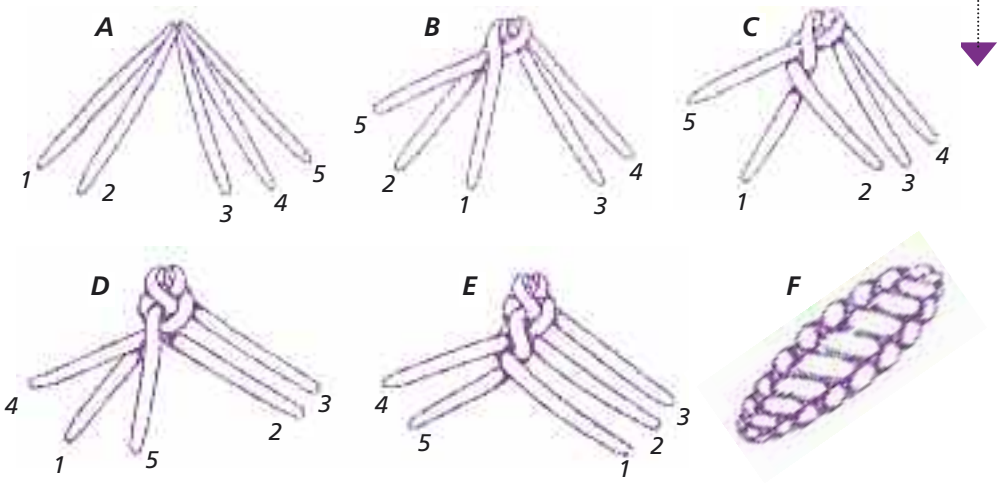
A *B* *C* *D*

MÉTODO 3

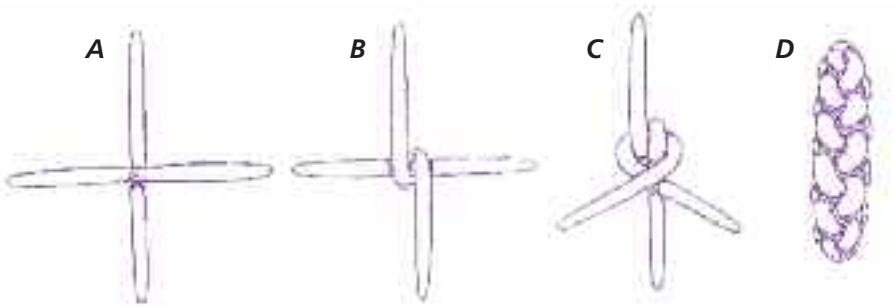


A *B* *C* *D* *E* *F*

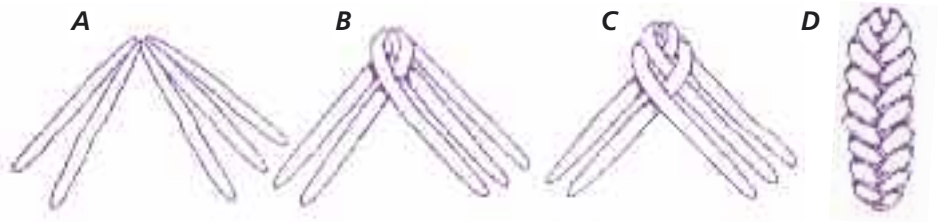
Método 4



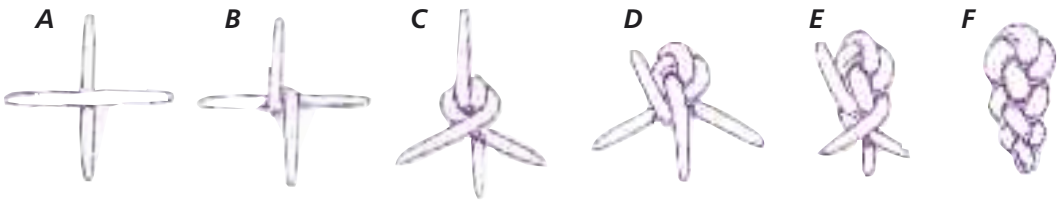
Método 5



Método 6



Método 7



BERLINESAS

Estirar la masa de 2 mm de espesor con un palo de amasar.

Cortar discos de masa, con un cortante redondo.

Pincelar los bordes de los discos con huevo batido.

Colocar el relleno deseado en el centro, con la ayuda de una manga descartable (en este caso, dulce de leche).

Cubrir con otro disco de masa.

Cerrar los bordes, presionando con el revés de un cortante redondo.

Apoyar las berlinesas sobre una placa levemente enharinada. Dejar leudar hasta que dupliquen su volumen.

Freír las berlinesas en aceite neutro, (no demasiado caliente), hasta que tomen color dorado.

Una vez que las berlinesas tomen color dorado, retirarlas con una espumadera.

Apoyarlas sobre un papel absorbente para que se sequen.

Inmediatamente pasarlas por azúcar.

Pueden ser servidas solas o ser rellenas con varios dulces o crema pastelera.

PANETTONE

El Panettone es una especialidad de Milán, servido en Pascua y Navidad. Su formato es cilíndrico y su masa está enriquecida con frutas confitadas.
Una leyenda del siglo XV cuenta que existía un panadero muy famoso en Milán llamado Toni.
El tenía una hija joven que estaba siendo cortejada por un aristócrata, quien se ofreció para trabajar en la panadería y así poder estar más cerca de su amada.
El aristócrata, que trabajaba de aprendiz, creó una torta que se hizo muy popular en la ciudad y le dieron el nombre de "Pan di Toni". En Florencia, su nombre cambia ligeramente y es conocido como "Panettone della passione".

Realizar la masa de panettone con el mismo procedimiento de la masa de brioche. Extender la masa. Colocar en el interior las frutas secas.

Incorporar las pasas de uva hidratadas.

Agregar las frutas confitadas y los higos de Esmirna picados, espolvoreados con un poco de harina.

Amasar bien para unir las frutas a la preparación.

FÓRMULA BÁSICA PARA PANETTONE

Leche	*0,250 litros*
Levadura biológica seca	*0,015 kg*
Harina 0000	*0,350 kg*
Manteca pomada	*0,120 kg*
Yemas	*2 unidades*
Azúcar impalpable	*0,060 kg*
Ralladura de limón	*0,010 kg*
Ralladura de naranja	*0,010 kg*
Esencia de vainilla	*0,030 litros*
Frutas confitadas (picadas)	*0,100 kg*
Pasas de uva (hidratadas)	*0,050 kg*
Higos de Esmirna (picados)	*0,050 kg*
Avellanas	*0,060 kg*
Almendras	*0,060 kg*
Castañas de cajú	*0,060 kg*

Una vez que los ingredientes estén bien incorporados a la masa, se podrá dividir.

Cortar con un cuchillo, porciones con el peso deseado.

Formar bollos, moviendo la masa de manera circular con las manos levemente curvadas.

Colocar en moldes altos de papel encerado.

Dejar leudar la masa hasta que duplique su volumen.

Pincelar la superficie de los panettone con huevo batido con agua. Llevar al horno a 160 °C para cocinar.

Retirar del horno. Colocar glacé real sobre el panettone caliente.

Decorar con algunas frutas secas y confitadas.

Se sirve generalmente en Pascua y Navidad.

PANDORO

Esta es una torta típica tradicional de Verona, llamada "pan dorado", debido a su color amarillento en el interior. Como debe tener una consistencia aireada, cuantas más veces se deje leudar y se vuelva a amasar, antes de hornear, mejor será su calidad.

Esponja

Tamizar la harina sobre un bol.

Disolver la levadura con un poco de agua dentro de un recipiente pequeño.

Incorporar el huevo. Unir con un tenedor.

Agregar el azúcar.

Añadir extracto de malta para mejorar la fermentación.

Verter la mezcla sobre el bol con la harina tamizada.

FÓRMULA BÁSICA PARA PANDORO

Esponja	
Agua	*0,075 litros*
Levadura biológica fresca	*0,050 kg*
Azúcar	*0,010 kg*
Huevo	*1 unidad*
Harina 0000	*0,110 kg*
Extracto de malta	*0,005 kg*
Masa	
Harina 0000	*0,750 kg*
Yemas	*7 unidades*
Azúcar	*0,150 kg*
Manteca (pomada)	*0,080 kg*
Agua	*0,125 litros*
Huevo	*1 unidad*
Ralladura de limón	*0,020 kg*
Sal	*0,015 kg*

Mezclar con una cuchara para que se integren todos los ingredientes.

Cubrir con un film plástico y dejar leudar hasta que duplique su volumen.

Masa

Tamizar la harina con la sal sobre la mesada y formar una corona.

Verter la esponja ya leudada en el centro de la corona.

Incorporar las yemas y el huevo encima de la esponja.

Agregar el azúcar.

Colocar la manteca pomada.

Por último, adicionar la ralladura de limón y el agua.

Unir todos los ingredientes con la punta de los dedos, agregando harina de los bordes de a poco.

Amasar bien hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Cortar la masa en porciones del peso deseado.

Formar bollos moviendo la masa de manera circular con las manos levemente curvadas.

Colocar en moldes altos de papel encerado. Dejar leudar hasta que dupliquen su volumen.

Pincelar la superficie de los pandoro con huevo batido con agua. Llevar al horno a 160 °C para cocinar.

Retirar del horno. Dejar enfriar. Pincelar la superficie con mermelada de damascos.

Espolvorear con azúcar impalpable o azúcar vainillada, antes de servir.

ROSCA DE PASCUA

Para realizar la rosca de Pascua, se puede utilizar la masa de brioche, la masa de panettone (sin las frutas) o la masa de pandoro.

Formar un bollo, girando la masa de manera circular, con las manos levemente curvadas.

Aplanar el bollo con la palma de la mano.

Hundir el pulgar en el centro de la masa.

Girar la masa, sosteniéndola por los bordes, hasta formar una rosca.

Apoyar la rosca sobre una placa para horno con papel siliconado.

Colocar crema pastelera, con la ayuda de una manga descartable, sobre la rosca ya levada.

Pincelar la masa con huevo batido.

Espolvorear la superficie con azúcar granulada. Llevar al horno a 170 °C - 180 °C para cocinar.

Una vez fría, si se desea, se puede añadir más crema pastelera en la superficie.

Baba y savarín

El formato cilíndrico del baba es de origen eslavo.
Generalmente se consumía en las fiestas organizadas para celebrar las cosechas.
El origen de la receta es muy discutido. Algunos comentan que proviene del panettone milanés, y que su receta llegó a Polonia en el siglo XVI con la reina Bona.
Por otra parte, existen quienes aseguran que la receta es originaria de Ucrania, ya que el "Baba" o "Babka" es uno de los panes más famosos servidos para las Pascuas como tradición.
A pesar de todas las historias, se cree que su origen verídico proviene del oeste de Rusia y Polonia.
Las recetas tienen unas ligeras modificaciones. Aquellas provenientes de Rusia tienen el agregado de frutas secas, mientras que las provenientes de Polonia pueden ser saborizadas con azafrán, queso, pasas de uva o almendras.
Hoy en día, el "baba au rhum" es conocido como una masa fermentada, a la que se le adicionan pasas de uva y luego de cocida es sumergida en un almíbar espeso con rhum. Estos cambios fueron realizados en Francia, una vez que las recetas llegaron a Alsacia y Lorena, de la mano del rey de Polonia y duque de Lorena Stanislas Leczinski, quien a su vez era el suegro del rey francés Luis XV.
La creación del savarín es mucho más reciente. Existían dos hermanos pasteleros muy famosos, de apellido Julien, que decidieron extraer las pasas de uva o cualquier saborizante que tuviera la masa, y cocinarla dentro de un molde redondo, con un agujero en el medio. Una vez que la masa estaba cocida, la sumergían en un almíbar con alcohol. Luego servían la preparación, acompañada de una buena cantidad de crema chantilly.
Los pasteleros le dieron el nombre de Brillat-Savarin a la preparación, en honor al gran cocinero francés, que vivió entre los años 1755 y 1826, y que fue autor del famoso libro "La fisiología del gusto".

Fórmula básica para baba y savarín

Masa	
Harina 0000	0,500 kg
Manteca	0,140 kg
Azúcar	0,030 kg
Huevos	4 unidades
Sal	0,010 kg
Leche	0,120 litros
Levadura biológica fresca	0,030 kg
Pasas de uva (opcional para el baba)	0,100 kg
Almíbar	
Agua	0,750 litros
Azúcar	0,400 kg
Rhum	0,150 litros

Tamizar la harina sobre un bol.

Incorporar el azúcar y la sal sobre un costado de la harina.

Agregar sobre el otro costado, la levadura.

Colocar los huevos.

Verter la leche tibia.

Mezclar con una cuchara, enérgicamente, hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Cubrir con un film plástico y dejar leudar hasta que duplique su tamaño.

Retirar el film plástico.

Desgasificar la masa revolviendo con una cuchara.

Incorporar la manteca derretida tibia de a poco.

La masa debe quedar lisa y homogénea.

Colocar la mezcla en una manga de pico liso. Llenar moldes de savarín individuales enmantecados.

Alisar la superficie con el dedo. Dejar leudar en un lugar cálido.

Una vez que la masa leudó, llevar al horno para cocinar a 180 °C. Luego bajar la temperatura del horno para secarlos un poco.

Desmoldar. Dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

Sumergir en un almíbar con rhum.

Retirar con una espumadera y apoyar sobre una rejilla metálica, con una placa debajo, para que los babas se escurran bien.

Si se desea, rociar con un poco de rhum por encima, para reforzar el sabor.

Pasar la superficie de los babas por nappage (gel translúcido), para dar brillo y brindarles una mejor conservación.

Rellenar el centro de los babas con crema chantilly, con la ayuda de una manga con pico rizado.

Decorar con las frutas deseadas y unas hojitas de menta.

Materiales

1. *Placa para horno*
2. *Papel siliconado*
3. *Cuchillo de chef*
4. *Palo de amasar*

Masa de croissants

La palabra croissant en francés significa creciente, o media luna; y es utilizada para denominar una masa que es arrollada y que luego son doblados sus extremos hacia el centro.
Existe una "mitología culinaria", que cuenta cómo un panadero del siglo XVII estaba trabajando en su panadería (en la ciudad de Viena en 1683, o en Budapest en 1686), mientras que la ciudad estaba sitiada por los turcos. El oyó unos ruidos extraños y, luego de investigar, se dio cuenta que los turcos estaban cavando túneles para invadir la ciudad.
Los túneles fueron destruidos, gracias a él, y como premio le permitieron los derechos exclusivos de vender una masa con forma de creciente, (insignia de la bandera turca), conmemorativa del incidente.
Pero, decimos que esta historia es una "mitología culinaria", ya que la referencia histórica más reciente es encontrada en el año 1853, en el libro "Des substances alimentaires", de Payen. Él cita a los croissants, entre los "panes de fantasía o panes de lujo".
Recién en 1906, apareció la receta verídica del croissant como la conocemos hoy en día, en la "Nouvelle Encyclopédie Culinaire", de Colombié.
Durante muchos años se sirvieron croissants en Francia para el desayuno, acompañados de una buena taza de café, pero a partir de 1970, los franceses decidieron imponer los croissants, como contrapartida de las hamburguesas americanas, que comenzaban a invadir su territorio. Fue así que crearon los croissants, rellenos de fiambres, dulces u otros ingredientes.
Era el nuevo ícono del "fast food" francés.
Hoy en día podemos encontrar esta especialidad francesa, en muchos desayunos, almuerzos o meriendas alrededor del mundo.

Masa de croissants

Fórmula básica para croissants

Harina 0000	*1,5 kg*
Sal	*0,032 kg*
Levadura biológica fresca	*0,045 kg*
Azúcar	*0,150 kg*
Leche	*0,750 litros*
Huevo	*1 unidad*
Manteca	*0,600 kg*

Recordar

La masa puede ser utilizada para realizar todo tipo de facturas, dándole las formas que se deseen, una vez que está lista.

Tamizar la harina en un bol.

Agregar el azúcar y la sal.

Disolver la levadura con la leche y un poco de azúcar, en un recipiente pequeño.

Incorporar el huevo a la harina.

Añadir la levadura disuelta en leche.

Unir los ingredientes con la mano.

Verter la masa sobre la mesada de trabajo.

Fraser la masa con la palma de la mano.

Formar un bollo con la masa lisa y homogénea.

Cubrir la masa con un plástico y dejar puntear (leudar) por 1 hora, en un lugar cálido.

Desgasificar la masa leudada, aplanándola con la mano.

Nuevamente cubrirla con un plástico.

Colocar la masa sobre una placa. Llevar a la heladera por varias horas.

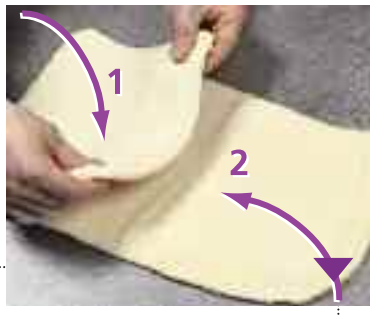
Estirar la masa fría, de manera rectangular con un palo de amasar.

Disponer la manteca en la mitad de la masa.

Cubrir la manteca con la mitad de la masa restante.

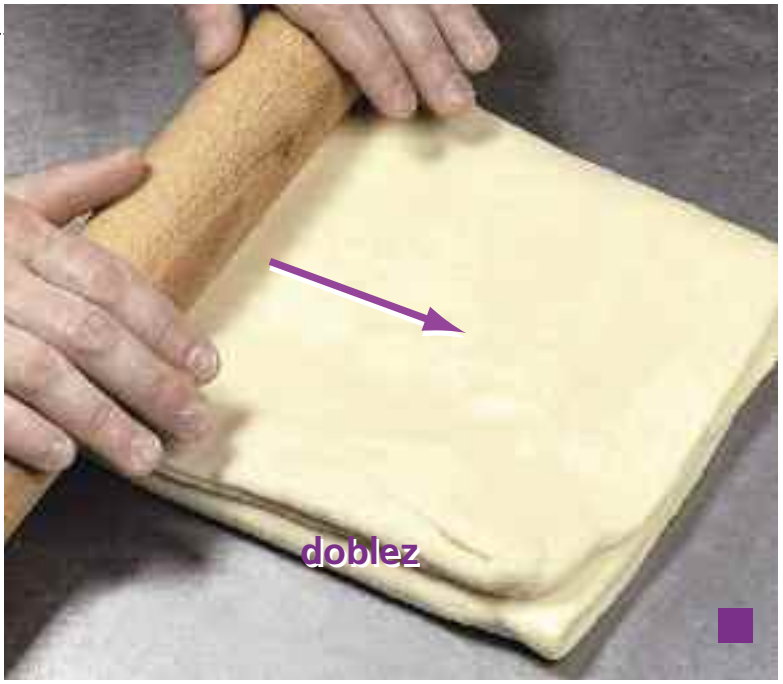
Presionar los bordes de la masa.

Estirar la masa de manera rectangular con un palo de amasar.



Doblar la masa en tercios iguales.

Dejar reposar en la heladera por 2 horas como mínimo. Este proceso equivale a 1 vuelta simple.



Repetir la operación asegurándose de dejar el doblez de la masa siempre del lado derecho, al estirar. En total se deben dar 3 vuelta simples.

Recordar

Llevar la masa a la heladera entre cada vuelta para descansar. En total se deben dar 3 vueltas simples.

CROISSANTS

Estirar la masa de croissants fría, con un palo de amasar, aproximadamente de 3 mm de espesor.

Cortar los bordes de la masa con un cuchillo de chef.

Dividir la masa en dos partes.

Cortar en forma de triángulos.

Hacer un pequeño corte en la base del triángulo.

Este corte facilitará el enrollado de la masa.

Doblar los extremos de la base hacia adentro.

Enrollar la masa desde la base hacia la punta del triángulo.

Asegurarse de presionar bien la masa a medida que se arrolla.

Apoyar los croissants sobre una placa con papel siliconado en la base (o placa enmantecada). Llevar a la fermentadora para leudar.

Pincelar la superficie de los croissants con huevo batido. Llevar al horno a 180 °C para cocinar.

La masa deberá quedar bien dorada en el exterior. Pueden ser servidos tanto solos como rellenos con fiambres o dulces.

Strudel

- MASA
- RELLENO
- ARMADO

STRUDEL

Strudel es el nombre alemán utilizado para un arrollado compuesto de una masa elástica que envuelve un relleno de manzanas y pasas (aunque hoy en día pueda haber distintos rellenos).
En cuanto a su origen, varios países se adjudican ser los inventores, desde los húngaros por haber utilizado el trigo duro con alto contenido en proteínas (indispensable para la realización de la masa) hasta países en el Medio Oriente como Turquía.
La clave de esta preparación es la realización de la masa y su posterior estirado. Se dice que una masa bien estirada a mano permite que se pueda leer a través de ella una carta de amor.

FÓRMULA BÁSICA DE STRUDEL

MASA	
Harina	***0,250 kg***
Sal	***0,002 kg***
Manteca derretida	***0,030 kg***
Huevo	***1***
Agua tibia	***cantidad necesaria***
RELLENO	
Manzanas	***1 kg***
Azúcar	***0,120 kg***
Nueces	***0,100 kg***
Pasas de uva sin semillas	***0,050 kg***
Jugo de limón	***0,020 litros***
Pan rallado o bizcochos secos	***0,030 Kg***
Azúcar impalpable (para espolvorear)	***cant. necesaria***
Manteca derretida	***0,100 kg***
Canela	***cant. necesaria***

Masa

Tamizar la harina dentro de un bol.

Agregar una pizca de sal.

Incorporar el huevo batido.

A continuación, colocar la manteca derretida.

Verter agua tibia de a poco en la masa.

Unir los ingredientes dentro del bol.

Volcar la masa sobe la mesada de trabajo.

Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Envolver con film plástico y dejar reposar por 1 a 2 horas en un lugar tibio.

Pasado el tiempo de reposo, apoyar la masa sobre un paño de algodón. Estirar la masa con las manos llevando la misma hacia afuera, tirando desde el centro. Tener mucho cuidado para que no se rompa. La masa debe quedar muy fina.

Relleno

Pelar las manzanas y cortarlas en finas rodajas con la mandolina.

Colocarlas dentro de un bol y espolvorear con el azúcar.

Agregar la canela en polvo a gusto.

Verter el jugo de limón. Esto ayudará a prevenir la oxidación rápida de las manzanas.

Incorporar las pasas de uva.

Unir bien los ingredientes con una cuchara.

Agregar las nueces picadas.

Por último, añadir la manteca derretida. Nuevamente mezclar el relleno.

Armado

Una vez que la masa quedó finamente estirada, espolvorear la superficie con pan rallado.

Esparcir el relleno sobre la masa.

Comenzar enrollando hacia adelante.

Doblar el extremo izquierdo hacia adentro.

Luego doblar el extremo derecho hacia adentro.

Terminar de enrollar hacia adelante.

Apoyar el strudel sobre una fuente para horno con una lámina siliconada en la base para que no se adhiera la masa durante la cocción. Es importante que el doblez de la masa quede apoyado hacia abajo.

Espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno a 180 °C hasta que tome un color dorado intenso.

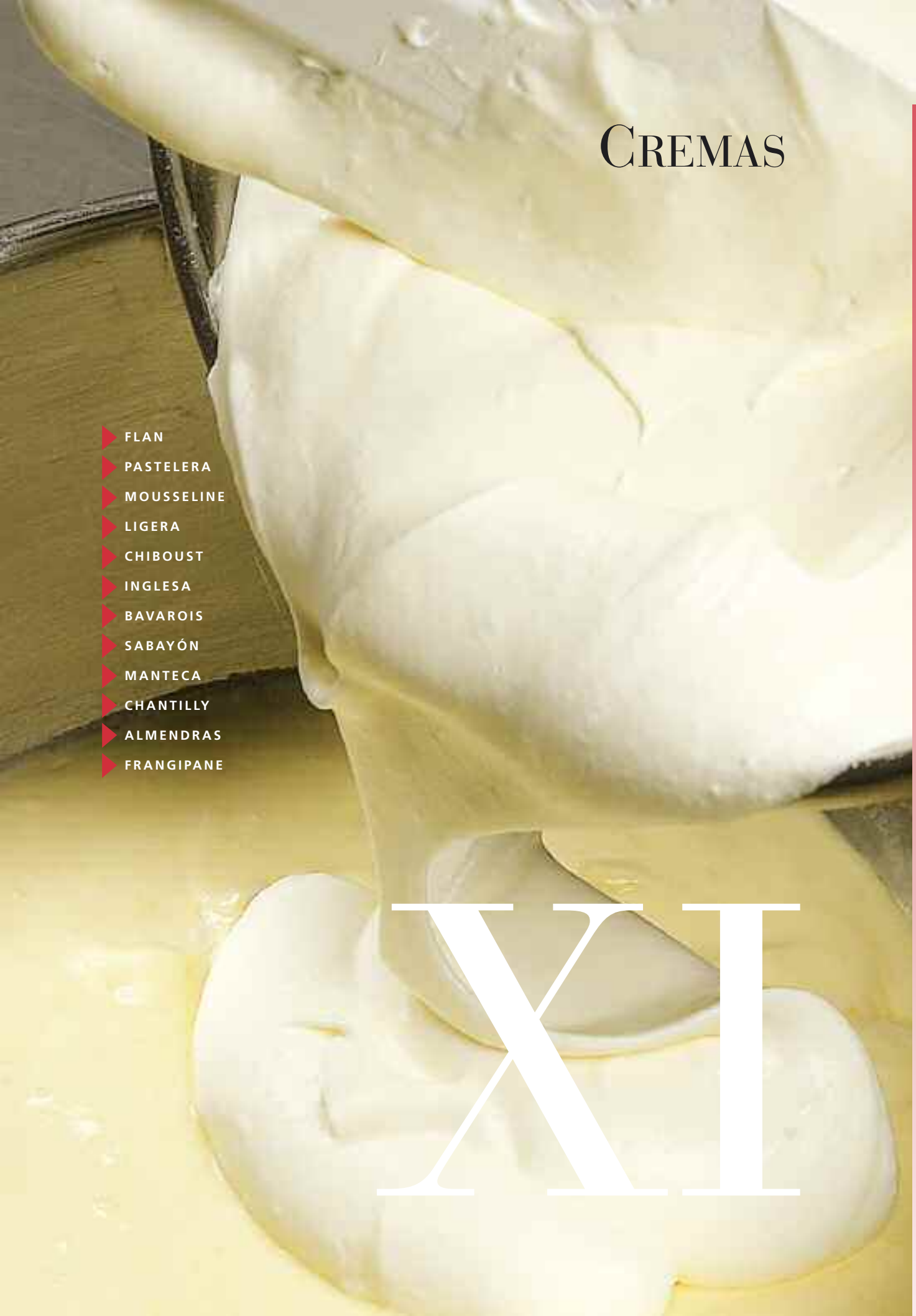
Retirar del horno, dejar entibiar ligeramente.

Espolvorear la superficie con azúcar impalpable y cortar en porciones con un cuchillo aserrado.

Otros rellenos...

...muy vistos en la pastelería centroeuropea para el strudel son el de guindas, el de amapola, el de frutos secos y el de ricotta con pasas y especias.

Se puede servir tibio o frío acompañado de un poco de crema fresca batida a 3/4.



Cremas

- FLAN
- PASTELERA
- MOUSSELINE
- LIGERA
- CHIBOUST
- INGLESA
- BAVAROIS
- SABAYÓN
- MANTECA
- CHANTILLY
- ALMENDRAS
- FRANGIPANE

XI

Materiales

1. *Film plástico.*
2. *Placa.*
3. *Cacerola.*
4. *Espátula de goma.*
5. *Cuchara.*

Cremas

Las preparaciones que llevan la denominación de "crema", se refieren a mezclas realizadas a partir de productos lácteos, materias grasas, aromatizantes, endulzantes y huevos.
Su preparación suele ser muy delicada, ya que se debe tener cuidado no sólo con los ingredientes que se utilizan, sino también con las condiciones de higiene, que pueden llegar a modificar el resultado final.
Si no se tienen en cuenta estos cuidados fundamentales, pueden ocurrir alteraciones químicas y bacteriológicas en las cremas.
En el primer caso, la alteración química ocurre por el fenómeno de la oxidación, brindando a las cremas realizadas con mucha cantidad de materia grasa, un sabor rancio.
La alteración bacteriológica es aportada generalmente por el pastelero, quien manipula los ingredientes, pudiendo causar una intoxicación alimenticia al que consuma el producto terminado. Esto se puede observar en los casos en los que existe una gran cantidad de fermentos lácticos, haciendo que las cremas se liquidifiquen unas horas después de haber sido terminadas de preparar.
A continuación veremos algunos cuidados necesarios que debemos tener en cuenta para la preparación de las cremas:

Materias primas

Utilizar productos frescos y de buena calidad.

Material

Los materiales deben estar limpios y sin grasa. De preferencia utilizar elementos de acero inoxidable, es desaconsejable usar todo tipo de materiales de aluminio o que no estén bien estañados. No realizar, bajo ningún concepto, preparaciones en recipientes esmaltados.

Preparación

Es muy importante trabajar sobre mesadas limpias, mantener un correcto aseo personal, el cabello recogido y las manos y uñas limpias.
Se recomienda evitar trabajar en lugares con corrientes de aire, ya que transportan todo tipo de impurezas y gérmenes, que pueden terminar sobre los materiales a ser utilizados, las materias primas, o sobre las cremas, causando serios riesgos de contaminación. Las condiciones higiénicas deben ser excelentes.

Conservación

Las cremas que contienen mucha cantidad de huevos o yemas, se recomienda que se realicen en el día y no se guarden para el día siguiente.
Mantener las preparaciones de cremas en la heladera dentro de recipientes herméticos, para que no tomen sabores extraños.

Las cremas son la base para la realización de postres, rellenos de tortas o de masas. Se pueden utilizar para cubrir tortas, para acompañar o mismo decorar distintos productos de la pastelería.
Estas pueden ser preparadas en caliente o en frío. Veremos una amplia gama de cremas realizadas con cada método.

Cremas cocidas

Crema para flan

La "crema para flan" también conocida como "crema invertida" o "huevos a la leche", es un postre que se realiza en caliente, mezclando leche, huevos, azúcar y un saborizante que luego es cocido en el horno a baño María, en recipientes generalmente metálicos o de porcelana, que fueron previamente caramelizados.

Fórmula básica de crema para flan

Leche	***1 litro***
Azúcar	***0,250 kg***
Huevos	***8 unidades***
Saborizantes (esencia de vainilla, dulce de leche, chocolate…)	***Cant. necesaria***

Verter la mitad del azúcar sobre los huevos.

Incorporar la otra mitad del azúcar a la leche. Llevar a ebullición.

Blanquear los huevos, batiendo enérgicamente.

Agregar el saborizante deseado (en este caso esencia de vainilla).

Unir los ingredientes con el batidor (evitando hacer espuma).

Añadir la mitad de la leche caliente.

Mezclar bien.

Volcar la mezcla sobre la cacerola con la leche caliente restante.

Revolver para unir los ingredientes.

Pasar la preparación por un colador de malla fina.

De esta manera, quedarán los coágulos de las claras en el colador, y se obtendrá una crema lisa y homogénea.

Verter caramelo en los moldes que serán utilizados para cocinar los flanes.

Mover el molde para que el caramelo cubra bien todas las paredes.

Colocar papel en la base de una asadera.

Disponer los moldes sobre la asadera.

Llenar los moldes con la mezcla para flan.

Colocar agua, hasta la mitad de la altura de los moldes.

Cubrir con papel de aluminio. Hacer unos pequeños agujeros en la superficie. Llevar al horno a 160 °C por 40 minutos aproximadamente.

Dejar enfriar en la heladera, antes de desmoldar.

Crema pastelera

La crema pastelera es una de las preparaciones más utilizadas en la pastelería. Se realiza a partir de una mezcla de leche, azúcar, huevos o yemas y harina o fécula de maíz, que se cocina sobre el fuego por 2 a 3 minutos a partir del momento que entra en ebullición, para que se espese. Luego es utilizada en diversas preparaciones una vez que se enfría.

Verter la mitad del azúcar sobre la leche. Llevar a ebullición.

Blanquear las yemas con el azúcar restante.

Tamizar la harina o la fécula de maíz sobre el bol con las yemas batidas.

Verter la mitad de la leche caliente sobre la mezcla.

Revolver bien, para unir los ingredientes.

Volcar la preparación dentro de la cacerola con la leche restante.

Fórmula básica de crema pastelera

Leche	***1 litro***
Yemas [1]	***4 unidades***
Azúcar	***0,250 kg***
Fécula de maíz [2]	***0,060 kg***
Saborizantes (esencia de vainilla, café, dulce de leche, etc.)	***Cantidad necesaria***

(1) Pueden ser reemplazadas por 2 huevos y 1 yema.
(2) En caso de usar harina, reemplazar la fécula de maíz por 0,100 Kg de harina.

Asegurarse de incorporar toda la mezcla, pasando una espátula de goma contra las paredes del bol.

Llevar a ebullición. Cocinar por 2 a 3 minutos, batiendo continuamente.

Colocar la crema pastelera sobre una placa con film plástico.

Cubrir con un film plástico (evitar que queden globos de aire en el interior). Llevar a la heladera para enfriar. Batir antes de utilizar.

Cuadro de saborizantes para crema pastelera

Sabor de la crema pastelera	Cantidad de saborizante por litro de crema pastelera	Momento de la incorporación del saborizante
Vainilla	1 vaina de vainilla. 0,010 kg de extracto de vainilla (líquida o en polvo). 0,050 litros de esencia de vainilla.	Infusionar en la leche. Antes o después de la cocción. Al final de la cocción.
Chocolate	0,180 kg de chocolate amargo, derretido. 0,125 kg de cacao en polvo.	Después de la cocción. Antes o después de la cocción.
Café	0,080 kg de café en granos (aplastados). 0,015 a 0,020 kg de café instantáneo.	Infusionar en la leche por 20 minutos. Diluir en la leche caliente.
Dulce de leche	0,120 a 0,200 kg de dulce de leche.	Antes o después de la cocción.
Caramelo	0,150 kg de caramelo líquido.	Verter en la leche caliente.
Licores o aguardientes	0,040 a 0,060 litros de licores o aguardientes.	Después de la cocción, en frío.

Crema mousseline

La crema mousseline se obtiene, realizando una mezcla de crema pastelera, manteca y un saborizante. Se utiliza para rellenar todo tipo de preparaciones de pastelería, para decorar o cubrir tortas; o como base en la realización de postres.

Fórmula básica de crema mousseline

Leche	*1 litro*
Yemas	*0,120 kg*
Azúcar	*0,400 kg*
Fécula de maíz	*0,120 kg*
Manteca	*0,400 kg*
Saborizante	*Cant. necesaria*

Realizar una crema pastelera como fue descripto en las páginas anteriores. Incorporar la mitad de la manteca, sobre la crema pastelera aún caliente.

Batir bien, para que se unan los ingredientes.

Verter la preparación sobre una placa con film plástico.

Cubrir bien, asegurándose que no queden globos de aire en el interior. Llevar a la heladera para enfriar.

Retirar de la heladera y colocar dentro del bol de la batidora eléctrica.

Incorporar la otra mitad de manteca (pomada) en la crema pastelera fría. Batir para que se unan bien los ingredientes.

La crema deberá quedar aireada, lisa y homogénea.

Cuadro de saborizantes para crema mousseline

Sabor de la crema mousseline	Cantidad de saborizante por litro de leche	Momento de la incorporación del saborizante
Vainilla	0,015 a 0,020 kg de extracto de vainilla (líquida o en polvo). 0,020 a 0,030 kg de esencia de vainilla.	Al final del batido, con la crema terminada. Al final del batido con la crema terminada.
Chocolate	0,300 a 0,400 kg de chocolate cobertura derretido.	Al final del batido con la crema terminada.
Dulce de leche	0,250 kg a 0,300 Kg de dulce de leche.	Mezclar con la manteca pomada antes de incorporar a la crema pastelera.
Licores o alcoholes	0,100 a 0,120 litros de licores o alcoholes.	Agregar a la crema terminada.

Crema ligera

La crema ligera es una preparación derivada de la crema pastelera. Se obtiene mezclando crema pastelera con crema de leche batida e incorporando el saborizante deseado. Es utilizada para rellenar tortas, masas o, simplemente, para decorar como acompañamiento de postres.

Fórmula básica de crema ligera

Leche	*1 litro*
Yemas	*0,120 Kg*
Azúcar	*0,400 Kg*
Fécula de maíz	*0,120 Kg*
Crema de leche	*0,400 Kg*
Saborizantes	*Cant. necesaria*

Realizar una crema pastelera, como fue descripta en páginas anteriores. Incorporar la crema de leche batida a 3/4.

Mezclar en forma envolvente.

La crema ligera debe quedar aireada, lisa y uniforme.

Crema Chiboust ó Saint-Honoré

La crema de Saint-Honoré, también es conocida con el nombre de "Chiboust", quien fue el creador de la torta Saint-Honoré, en el año 1840. Pero fue sólo en el año 1947, que la torta tomó la forma que conocemos hoy en día. Hasta ese momento, se realizaba con un borde de masa de brioche, en lugar de la masa bomba. La crema Chiboust se realiza mezclando crema pastelera caliente con gelatina, merengue italiano y extracto de vainilla, como saborizante.

Realizar una crema pastelera como la descripta en páginas anteriores. Incorporar la gelatina sin sabor hidratada, a la crema pastelera tibia.

Realizar una pre-mezcla, agregando 1/3 del merengue italiano a la preparación.

Revolver en forma envolvente, con una espátula de goma.

Agregar el merengue italiano restante caliente.

Fórmula básica para crema Chiboust ó Saint-Honoré

Leche	***0,500 litros***
Azúcar	***0,080 kg***
Yemas	***6 unidades***
Fécula de maíz	***0,060 kg***
Gelatina sin sabor	***0,007 kg***
Merengue Italiano	
Claras	***0,200 kg***
Azúcar	***0,200 kg***

Mezclar en forma envolvente.

La crema debe quedar aireada, lisa y homogénea. Utilizarla inmediatamente, para que no se endurezca la gelatina y no se formen grumos.

Crema inglesa

La crema inglesa es una preparación que se realiza a partir de la mezcla de leche, azúcar y yemas de huevo; debe ser cocida hasta alcanzar una temperatura de 85 °C. Las yemas, entonces, se coagulan dando una textura levemente más espesa a la crema.
Es generalmente utilizada como acompañamiento para postres y tortas; también sirve de base para la realización de helados o como base de otras cremas, como la bavarois o crema de manteca.

Verter la mitad del azúcar sobre la leche y llevar a ebullición.

Batir las yemas con la otra mitad del azúcar, a blanco.

Fórmula básica para crema inglesa

Leche	***1 litro***
Azúcar	***0,200 kg***
Yemas	***10 unidades***
Saborizantes (café, vainilla, chocolate, ...)	***Cant. necesaria***

Una vez que la leche entra en ebullición, verter la mitad sobre el bol con las yemas batidas.

Volcar la preparación dentro de la cacerola con la leche restante. Llevar a fuego bajo y revolver continuamente.

Cocinar la crema inglesa hasta que alcance los 85 °C. Verificar la textura, pasando un dedo sobre la cuchara con la crema. Deben quedar 2 líneas paralelas, marcadas sin que la crema se escurra. El revés de la cuchara debe quedar "napado".

Pasar la crema inglesa por un chino, a un bol apoyado sobre agua y hielo.

Revolver hasta que se enfríe en el baño María invertido.

Cuadro de saborizantes para crema inglesa

Sabor de la crema inglesa	Cantidad de saborizante por litro de leche	Momento de la incorporación del saborizante
Vainilla	1 vaina de vainilla.	Infusionar la leche.
	0,010 kg de extracto de vainilla.	Antes o después de la cocción.
	0,020 a 0,050 kg de esencia de vainilla.	Antes o después de la cocción.
Chocolate	0,050 a 0,060 kg de cacao en polvo.	Antes o después de la cocción.
	0,100 kg de chocolate amargo derretido.	Antes o después de la cocción.
Dulce de leche	0,150 a 0,170 kg de dulce de leche.	Disolver en la leche antes de incorporar las yemas.
Café	0,080 kg de granos de café.	Infusionar la leche por 20 minutos, antes de utilizar.
	0,020 kg de café instantáneo.	Diluir en la leche.
Licores o bebida alcohólica	0,050 litros de un licor o bebida alcohólica deseada.	Después de la cocción, en frío.

Crema bavarois

Existen dos términos muy similares aunque diferentes en su composición; la crema "bavarois" y la crema "bavaroise" (con e, al final de la palabra). La primera, la cual trataremos a continuación, es una mezcla que consiste en crema inglesa, a la cual se añade gelatina y crema de leche batida; y luego se coloca en un molde y se deja enfriar. La primera vez que apareció el término, fue en el siglo XIX, cuando el famoso chef Carême dio a conocer la receta. La crema "bavarois" puede cambiar de sabor, forma o acompañamientos.
Por otro lado tenemos la crema "bavaroise", una bebida, cuyo ingrediente principal es el té caliente con leche, al cual se le añade un batido realizado con yemas, azúcar y un poco de kirsch. El chef Escoffier recomendaba que fuera tomada en vasos especiales, mientras aún se encontraba espumosa la preparación, y que su saborizante podía ser cambiado.
En este capítulo veremos la preparación de la crema "bavarois", utilizada en gran medida en pastelería, para la realización de postres y tortas.

Realizar una crema inglesa, como la descripta en las páginas anteriores. Incorporar la gelatina hidratada en la preparación tibia.

Agregar 1/3 de la crema de leche batida a 3/4.

Unir bien los ingredientes con una espátula de goma.

Incorporar la crema restante.

Fórmula básica para bavarois

Leche	*1 litro*
Azúcar	*0,250 kg*
Yemas	*10 unidades*
Gelatina sin sabor	*0,040 kg*
Crema de leche batida	*0,80 litros*
Saborizantes (café, chocolate, vainilla...)	*Cant. necesaria*

Mezclar en forma envolvente, de manera rápida.

Debe resultar una crema untuosa, lisa y homogénea.

Crema sabayón

La crema sabayón es una preparación espumosa, de origen italiano. La palabra italiana "zabaione", pasó a conocerse en el siglo XIX, en Francia, como "sabayón". Fue inventada a comienzos del siglo XVI, en la corte florentina de los Medici.
Se obtiene batiendo yemas, con vino Marsala y azúcar, a baño María, hasta que quede bien espumoso.
Hoy en día, también se pueden realizar sabayones, adicionando vinos dulces, vinos reducidos o vinos espumantes.

Colocar un bol con las yemas a baño María.

Verter el azúcar y el vino Marsala.

Fórmula básica para crema sabayón

Yemas	***6 unidades***
Vino Marsala (1)	***0,125 litros***
Azúcar	***0,100 kg***

(1) Puede ser reemplazado por otros vinos dulces o espumantes.

Batir continuamente hasta que la preparación quede bien espumosa.

Servir en copas, o para acompañar tortas o postres.

Crema de manteca

Existen diversos métodos para la realización de esta crema.
Cada pastelero deberá seleccionar, cual método le brinda los mejores resultados de acuerdo a su clientela.
Los ingredientes básicos son similares, huevos o yemas o claras, azúcar y manteca. Una vez que estos son batidos, nos dan como resultado una crema lisa, homogénea y untuosa.
Entre los métodos que veremos a continuación podemos citar tres ejemplos:

- *A la inglesa.*
- *A base de merengue italiano.*
- *A base de pâte à bombe.*

Es muy importante prestar atención a la calidad de las materias primas utilizadas para la realización de la crema de manteca, ya que de eso dependerá su sabor en el paladar y sus cualidades.

Crema de manteca a la inglesa

Fórmula básica para crema de manteca a la inglesa

Crema inglesa	
Yemas	*0,150 kg*
Azúcar	*0,050 kg*
Leche	*0,120 litros*
Manteca	*0,250 kg*
Saborizantes (café, chocolate, vainilla)	*Cant. necesaria*
Merengue italiano	*0,100 kg*

Colocar la manteca pomada en el bol de la batidora. Batir con la paleta.

Realizar una crema inglesa, como la descripta en páginas anteriores. Verter la preparación fría sobre la manteca.

Batir hasta que se unan bien los ingredientes.

Pasar la preparación a un bol limpio.

Incorporar el merengue italiano.

Mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Crema de manteca a base de merengue italiano

Colocar la manteca fría, cortada en cubitos, dentro del merengue italiano tibio. Batir hasta que se una todo bien.

La crema deberá quedar lisa y uniforme.

Fórmula básica para crema de manteca a base de merengue italiano

Merengue italiano	
Claras	*0,210 kg*
Azúcar	*0,500 kg*
Agua	*0,200 litros*
Manteca	*0,500 kg*
Saborizantes (vainilla, chocolate, café…)	*Cant. necesaria*

Crema de manteca a base de pâte à bombe

Fórmula básica de crema de manteca a base de pâte à bombe

Pâte à bombe	
Yemas	*0,100 kg*
Almíbar a 1,2624 de densidad (a 117°C)	*0,500 litros*
Manteca	*0,250 kg*
Saborizantes (café, vainilla, chocolate...)	*Cant. necesaria*

Verter el almíbar a punto bolita (117 °C) sobre las yemas. Batir.

Incorporar la manteca pomada a la pâte a bombe tibia. Continuar batiendo hasta que se enfríe por completo.

La crema deberá quedar lisa y untuosa.

Cuadro de saborizantes para crema de manteca

Sabor de la crema de manteca	Cantidad de saborizante por kilo de crema	Momento de la incorporación del saborizante
Vainilla	0,050 kg de esencia de vainilla.	Antes o después del batido.
Chocolate	0,080 kg de cacao en polvo. 0,100 kg de chocolate amargo derretido.	Antes o después del batido. Después del batido.
Dulce de leche	0,150 a 0,150 kg de dulce de leche.	Disolver con un poco de la crema de manteca, luego adicionar al resto.
Café	0,030 kg de café instantáneo.	Diluir café en un poco de agua, luego adicionarlo después del batido.
Licor o alcoholes	0,050 litros de licores o alcoholes.	Después del batido.

Recomendaciones

- **Puede suceder que al realizar las cremas de manteca, se vuelvan granulosas, con aspecto de "cortadas". Esto acontece al incorporar la manteca demasiado fría, a la mezcla de huevos/yemas con azúcar o luego de adicionar los saborizantes líquidos. Los ingredientes permanecen separados. La solución a este problema es calentar la crema de manteca a baño María, o a fuego muy bajo, batiendo continuamente, o añadir un poco de manteca derretida a la preparación.**
- **En caso de conservar las cremas de manteca en la heladera, recordar de retirarlas con cierta anticipación, para que tomen temperatura ambiente. Si se llegaran a utilizar muy frías, tendrían una textura granulosa y no untuosa como se desea.**
- **Recordar de utilizar la manteca pomada para la realización de la crema de manteca. Si se usa manteca derretida, ésta le transmitiría a la preparación un sabor indeseado.**

Cremas frías

Crema chantilly

La crema al ser batida, incorpora burbujas de aire, a través de la acción mecánica.
Estas burbujas son estabilizadas por los glóbulos de grasa que se adhieren, alrededor de las mismas.
Es necesario que la crema tenga un contenido graso entre 30% y 40% para poder batirla.
También se puede ayudar al batido, enfriando la crema y los utensilios que van a ser utilizados, a una temperatura menor a los 10 °C, esto aumenta la viscosidad de la grasa, haciendo posible que se estabilicen las burbujas de aire más rápidamente.
La crema chantilly es una mezcla de crema, azúcar y un saborizante, que generalmente es vainilla.
El uso del nombre chantilly data del año 1840 y proviene del famoso castillo francés, símbolo de la refinada cocina de aquella época.

Fórmula básica para crema chantilly

Crema de leche	*1 litro*
Azúcar impalpable	*0,150 a 0,200 kg*
Esencia de vainilla	*0,015 a 0,020 litros*

Apoyar el bol con la crema, sobre otro recipiente con agua y hielo. (Esto ayudará a batir mejor la crema).

Incorporar el azúcar impalpable tamizado y la esencia de vainilla.

Batir enérgicamente, hasta obtener el punto deseado.

Resultados

Crema semi-batida.

Crema batida a 3/4.

Crema chantilly.

Crema de almendras

La crema de almendras es una preparación a base de materia grasa, azúcar y almendras en polvo, que se baten y luego se le añade huevos para emulsionar.
Esta crema, en particular, es utilizada como relleno de muchas especialidades de la pastelería, como las roscas de pascua, los pithiviers, los amandines, por citar algunos.
Es aconsejable que los ingredientes que se utilicen, estén a temperatura ambiente (entre 20 °C y 25 °C), ya que facilitarán la obtención de una crema lisa y homogénea.

Fórmula básica para crema de almendras

Manteca o margarina	***0,125 kg***
Almendras en polvo	***0,125 kg***
Azúcar impalpable o cristal	***0,125 kg***
Huevos	***0,150 kg***
Saborizantes	***Cant. necesaria***

Colocar el azúcar en un bol, junto con la manteca pomada.

Agregar los huevos de a uno, mezclando bien con una cuchara después de cada adición.

Incorporar las almendras en polvo.

Por último, verter el saborizante (rhum, en este caso). Unir bien, revolviendo con una cuchara.

La crema de almendras debe quedar levemente compacta. Se puede utilizar como relleno para tartas, tortas o diferentes especialidades de la pastelería, que luego se cocinarán en el horno.

Crema Frangipane

La crema Frangipane se obtiene mezclando crema de almendras con crema pastelera.
Su nombre proviene del aristócrata italiano, Don Cesare Frangipani, quien se hizo famoso por crear un perfume que se utilizaba para aromatizar los guantes del rey Luis XIII.
El perfume provenía de una planta llamada "jazmín rojo", que también se conocía como "frangipani". (Hoy en día, esta planta es conocida como "Plumeria rubra" y sus flores son comestibles).
La crema, que se utilizaba para la realización de tortas y tartas, era aromatizada con almendras o vainilla, y de ahí su asociación con el nombre "frangipani" quien aromatizaba los guantes del rey con el perfume de la planta.

Fórmula básica para crema Frangipane

Crema de almendras	***0,250 kg***
Crema pastelera	***0,125 kg***
Saborizante (vainilla o rhum)	***Cant. necesaria***

Realizar la crema de almendras y la crema pastelera como fueron descriptas anteriormente. Unirlas en un bol. Añadir el saborizante.

Usos
La crema Frangipane es utilizada en la pastelería como relleno de tortas o tartas, que luego irán al horno para terminar su cocción.

Mezclar con una cuchara, hasta que se unan bien las dos cremas.

Mousses

MOUSSES A BASE DE:

MERENGUE ITALIANO

PÂTE Â BOMBE

SABAYÓN

XII

Mousses

Las mousses son preparaciones aireadas y ligeras que se utilizan en la realización de postres, como relleno de tortas o de especialidades de la pastelería.
Se pueden realizar de distintas maneras.

A continuación veremos algunos ejemplos:

- ***A base de Merengue Italiano**, al cual se le agrega gelatina, un saborizante y crema batida.*

- ***A base de Pâte à Bombe**, a la cual se le añade gelatina, un saborizante y crema batida.*

- ***A base de Sabayón**, al cual se le incorpora gelatina, un saborizante y crema batida.*

En los dos últimos casos, se les podría agregar merengue italiano, si se desea brindar una textura más aireada a la mousse.

Mousse a base de meregue italiano

Fórmula básica para mousse a base de merengue italiano	
Merengue italiano	0,085 kg
Gelatina sin sabor	0,007 kg
Crema de leche	0,160 kg
Saborizante (pulpa de frutas, chocolate, dulce de leche)	0,200 kg

Incorporar la gelatina sin sabor sobre la pulpa de fruta o el saborizante deseado, tibio.

Realizar una pre-mezcla, incorporando 1/3 del merengue italiano al saborizante.

Unir en forma envolvente con un batidor de alambre.

Verter la pre-mezcla sobre el merengue italiano restante.

Mezclar con una espátula de goma.

Agregar la preparación a 1/3 de la crema batida a 3/4.

Unir en forma envolvente.

Agregar la crema batida restante.

Mezclar para unir bien los ingredientes.

La mousse deberá quedar aireada, lisa y homogénea.

Mousse a base de pâte à bombe

Fórmula básica para mousse a base de pâte à bombe

Yema	*0,150 kg*
Azúcar	*0,130 kg*
Gelatina sin sabor	*0,004 kg*
Crema de leche	*0,200 kg*
Saborizante (pulpa de frutas, chocolate, dulce de leche...)	*0,200 kg*

Realizar un almíbar a punto bolita (120 °C). Verter dentro del bol de la batidora junto a las yemas, previamente batidas.

Incorporar la gelatina sin sabor hidratada en agua. Batir hasta que se enfríe la pâte à bombe.

Verter la pâte à bombe sobre un bol limpio.

Incorporar el saborizante deseado (en este caso pulpa de fruta).

Mezclar en forma envolvente.

Batir crema a 3/4.

Realizar una pre-mezcla vertiendo 1/3 de la preparación sobre la crema batida.

Mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Incorporar la preparación restante sobre la crema.

Unir los ingredientes, mezclando en forma envolvente.

La mousse quedará semi-líquida, lisa y homogénea.

Mousse a base de sabayón

Fórmula básica para mousse a base de sabayón	
Yemas	*0,075 kg*
Azúcar	*0,130 kg*
Gelatina sin sabor	*0,007 kg*
Crema de leche	*0,300 kg*
Saborizante (bebidas alcohólicas, pulpa de frutas, chocolate…)	*0,095 kg*

Realizar el sabayón como fue descripto anteriormente. Batir para enfriarlo.

Incorporar la gelatina sin sabor hidratada.

Mezclar con una espátula de goma.

Batir la crema a 3/4.

Verter 1/3 del sabayón sobre la crema batida y el saborizante deseado.

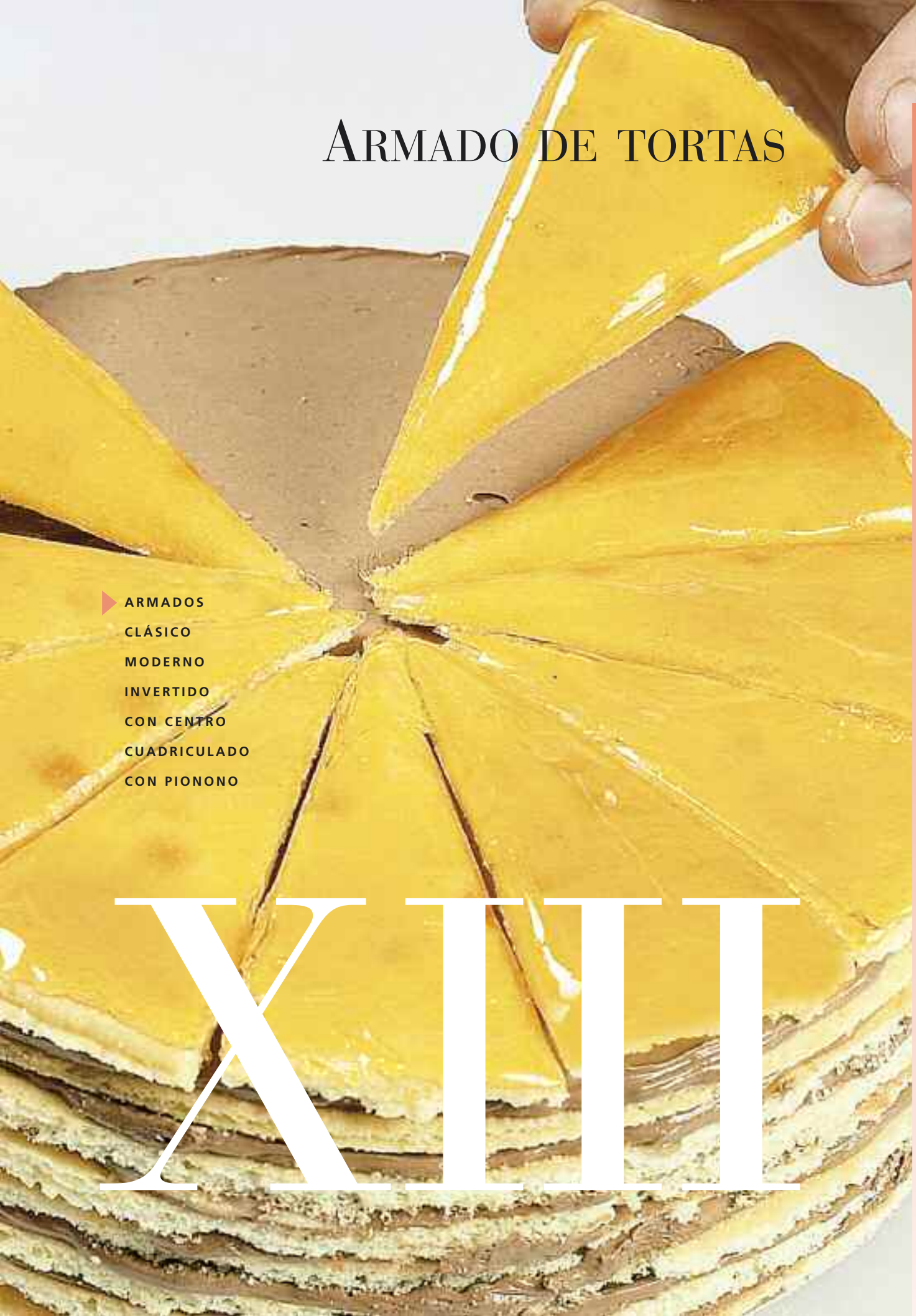
Unir los ingredientes con una espátula de goma.

Añadir el sabayón restante.

Mezclar en forma envolvente.

El resultado será una mousse aireada, lisa y homogénea.

Armado de tortas



- ARMADOS
- CLÁSICO
- MODERNO
- INVERTIDO
- CON CENTRO
- CUADRICULADO
- CON PIONONO

XIII

Armado clásico de tortas

A base de mousse

Marcar con un cuchillo, la medida del aro sobre el biscuit. Apoyar la base del aro contra una regla metálica, para asegurarse que el corte salga derecho.

Utilizando una regla metálica como guía, cortar el lado marcado del biscuit, con un cuchillo.

Cortar ambos extremos de las tiras de biscuit, para darles una terminación más prolija.

Cortar los discos de biscuit, unos centímetros más pequeños que el aro a ser utilizado.

Colocar un disco de cartón plastificado en la base de un aro metálico.

Disponer dos tiras del biscuit sobre el borde interior del aro metálico.

Cortar el excedente de biscuit con una tijera.

Acomodar el biscuit, presionando bien.

Colocar un disco de biscuit en la base del aro.

Embeber el biscuit con almíbar, presionando bien con un pincel.

Llenar hasta la mitad de la altura del aro, con la mousse deseada.

Apoyar un segundo disco de biscuit en el interior.

Embeber con almíbar.

Cubrir con la mousse restante, hasta el borde del aro.

Llevar al freezer para endurecer la mousse y facilitar el desmoldado.

Retirar el aro con cuidado, tirando hacia arriba.

La torta estará lista para decorar (ver terminaciones con pico Saint-Honoré en el capítulo XIV).

Armado clásico de tortas

A base de bizcochuelo con relleno

Colocar un poco de crema (que se utilizará para el relleno) sobre un disco de cartón, para que mantenga a la torta en su lugar.

Apoyar el bizcochuelo encima.

Marcar el bizcochuelo con un cuchillo aserrado, girando el mismo sobre su eje, haciendo un corte poco profundo.

Pasar el cuchillo aserrado de un extremo al otro del bizcochuelo, separando bien las capas.

Repetir la operación con la 2ª capa.

Humedecer las capas de bizcochuelo con almíbar (en este caso saborizado con café).

Colocar la crema (en este caso, de café o el relleno deseado) sobre la base del bizcochuelo. Esparcir con una espátula metálica, dejando libres 2 mm del borde.

Colocar la 2ª capa de bizcochuelo encima. Humedecer con almíbar saborizado y esparcir la crema o el relleno nuevamente sobre la superficie.

Por último, humedecer la 3er capa de bizcochuelo con almíbar saborizado.

Apoyar el bizcochuelo encima de las dos capas anteriores. Pincelar con almíbar.

Cortar el excedente del cartón con una tijera, para que quede de la misma medida que el bizcochuelo armado.

Cubrir los costados del bizcochuelo, con la crema del relleno (o la cobertura que se desee).

Cubrir la superficie.

Alisar la superficie, pasando una espátula metálica a 45°, de un extremo al otro del bizcochuelo.

Alisar los costados, girando el bizcochuelo sobre su eje,pasando la espátula de arriba hacia abajo, en sentido perpendicular a la torta.

Pegar praliné (o la decoración que se desee) sobre los bordes, presionando con la mano.

Darle a la torta la terminación con una manga con pico rizado.

Armado de tortas modernas

Cortar el borde de un biscuit decorado con un cuchillo, utilizando una regla metálica de guía.

Marcar el ancho el ancho de las tiras de biscuit que irán en el interior del aro (deben ser 8 mm más bajos que la altura del aro).

Cortar las tiras de biscuit con un cuchillo, asegurándose que salgan derechas, con la ayuda de una regla metálica.

Apoyar la tira de biscuit cortada, sobre la parte entera.

Utilizar la guía para cortar todas las tiras de biscuit de igual medida.

Cortar los dos extremos de cada tira, en diagonal.

Ambas tiras deben tener sus extremos cortados en el mismo sentido.

Cortar un disco de biscuit, unos centímetros más pequeños que el aro a ser utilizado.

Colocar un cartón plastificado en la base del aro y disponer una cinta de acetato, en el borde.

Acomodar las tiras de biscuit decorado, en el interior del aro, presionando bien contra los bordes.

Disponer la base de biscuit, en el fondo del aro.

Verter la mousse en el interior del aro (o el relleno que se desee) con un cucharón .

Asegurarse que el relleno llegue hasta el borde del aro.

Alisar la superficie, pasando una espátula metálica en un ángulo de 45°. Llevar al freezer para endurecer.

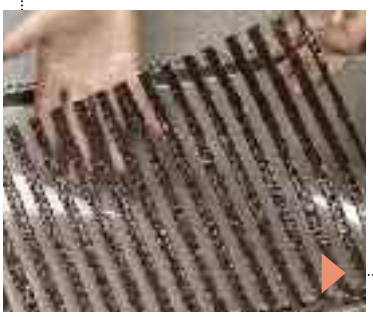
Desmoldar tirando el aro metálico hacia arriba, con cuidado.

Armado invertido

Colocar una lámina de acetato limpia sobre la mesada.

Esparcir ganache sobre 1/3 de la lámina de acetato, con una espátula metálica.

Pasar un peine sobre el chocolate, para formar el diseño deseado.



Apoyar la lámina de acetato sobre una placa.

Disponer un aro metálico encima del acetato con ganache.

Llenar con mousse hasta la mitad del aro.

Acomodar un disco de mousse (de otro sabor) congelado en el centro.

Presionar con la mano, para acomodar el disco en el centro de la torta.

Cubrir con una capa de mousse, dejando espacio suficiente para el disco de biscuit.

Disponer un disco de biscuit (es aconsejable que sea de diámetro más pequeño que el aro que se utiliza para el armado de la torta).

Presionar levemente con la mano, para que se adhiera bien a la mousse.

Apoyar un disco de cartón plastificado encima. Llevar al freezer para endurecer.

Dar vuelta la torta y levantar la lámina de acetato con cuidado.

Pasar el soplete alrededor del aro metálico rápidamente, para desprender la torta más fácilmente del interior.

Levantar el aro con cuidado, tirando hacia arriba con las dos manos.

Armado con centro

Cubrir la base de un aro con film plástico.

Colocar 1 cm de espesor de mousse dentro del aro.

Llevar al freezer para endurecer.

Verter mousse dentro de un aro con biscuit en los bordes y en la base del mismo. Llenar 1/3 de su altura.

Retirar el film plástico del aro que contiene la mousse congelada (ella servirá de centro para el armado de la torta).

Calentar el borde del aro metálico con un soplete, para facilitar el desprendimiento de la mousse.

Presionar la base de la mousse y levantarla del aro.

Colocar rápidamente el centro congelado, dentro del aro que contiene el biscuit y un poco de mousse.

Presionar levemente con la mano.

Cubrir hasta el borde con la mousse restante.

Alisar la superficie, pasando una espátula metálica a 45° en ambos sentidos. Llevar al freezer para endurecer.

Desmoldar, tirando el aro hacia arriba con cuidado.

Armado cuadriculado

Cortar los bordes de un bizcochuelo con un cuchillo aserrado.

Marcar el largo y ancho del molde a ser utilizado (también se pueden utilizar moldes redondos, cuadrados, etc.).

Cortar tiras del mismo ancho.

Colocar dos tiras de bizcochuelo en la base del molde, dejando el centro libre.

Con la ayuda de una manga con pico liso, rellenar el centro con una crema saborizada (o utilizar el relleno que se desee).

Disponer una tira de bizcochuelo encima de la crema, dejando los lados libres.

Cubrir los costados del bizcochuelo con crema.

Repetir la operación hasta llegar al borde del molde. Llevar al freezer para endurecer.

Pasar rápidamente un soplete por los bordes del molde para que se desprenda más fácilmente la torta.

Desmoldar.

Para servir, cortar en rebanadas.

Trabajo con pionono

Armado de torta clásico

Colocar un poco de crema en el centro de un cartón plastificado. De esa manera se evitará que a torta se mueva de lugar.

Apoyar un disco de pionono encima.

Esparcir crema (de chocolate en este caso, pero puede ser el relleno que se desee) con una espátula metálica.

Apoyar otra capa de pionono encima. Repetir la operación 7 veces más (en total tendrá 8 discos de pionono).

Cortar el cartón del mismo diámetro de la torta, con una tijera.

Decorar con la última capa de pionono cubierta de caramelo y cortada con un cuchillo (ver la técnica de la cobertura con caramelo en ' capítulo XIII).

Servir en porciones.

Arrollado de pionono

Colocar el relleno deseado sobre una lámina de pionono.

Esparcir el relleno con una espátula metálica.

Arrollar el primer tercio, presionando con la mano.

Terminar de arrollar con la ayuda del papel que se encuentra en la base del pionono.

Espolvorear con azúcar impalpable la superficie.

Cortar porciones con un cuchillo aserrado.

Armado de torta con pionono arrollado

Cortar un pionono relleno con el sabor deseado en rodajas de 1 cm de espesor.

Disponer las rodajas de pionono en un molde semiesférico, una al lado de la otra, comenzando del centro hacia los costados.

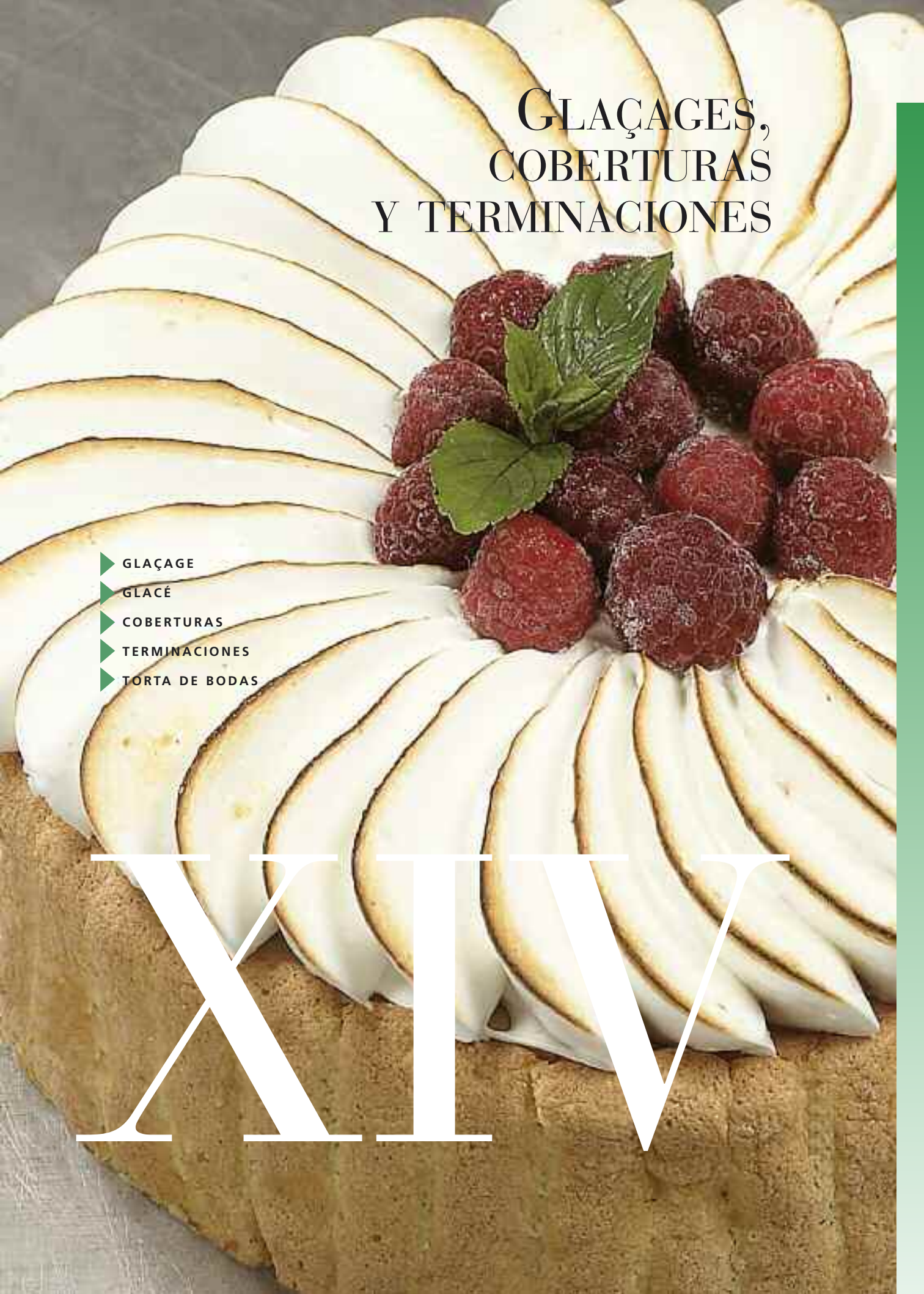
Colocar las rodajas de pionono hasta el borde del molde. Si hiciera falta, cortar algunas rodajas al medio, para dar una mejor terminación.

Rellenar la semiesfera con una mousse o crema deseada.

Apoyar un disco de pionono. Presionar para nivelar bien la base.

Llevar al freezer para endurecer.

Desmoldar con cuidado.



Glaçages, coberturas y terminaciones

- GLAÇAGE
- GLACÉ
- COBERTURAS
- TERMINACIONES
- TORTA DE BODAS

XIV

Glaçages

Glaçage con nappage

Hervir la glucosa con el agua. Incorporar la gelatina (en hojas o en polvo) ya hidratada, disolver bien. Si se deseara, incorporar algún saborizante o colorante a gusto.

Fórmula básica para nappage

Glucosa	*0,100 kg*
Agua	*0,250 litros*
Hojas de gelatina (ya hidratadas) o gelatina sin sabor (en polvo)	*8 unidades* *0,024 kg*
Saborizante	*opcional*
Colorante	*opcional*

Apoyar la torta, con el aro metálico alrededor, sobre una rejilla metálica con una placa por debajo.

Verter el nappage tibio encima de la superficie de la torta.

Pasar velozmente una espátula metálica en un ángulo de 45° por encima de la superficie, para alisar.

Una vez que esté lista, desmoldar la torta con cuidado.

Protección

La terminación de una torta con **nappage** le otorga protección, para que no se reseque la mousse, además de darle brillo.

Glaçage de frutas

Incorporar la pulpa de la fruta deseada dentro del nappage (en este caso pulpa de frambuesas).

Mezclar suavemente con un batidor de alambre, para no formar muchas burbujas de aire.

Fórmula básica para glaçage de frutas

Pulpa de frutas	*0,250 kg*
Nappage	*0,500 kg*

Verter el nappage tibio con la pulpa de frutas encima de la superficie de la torta.

Esparcir el nappage con la pulpa de frutas, con una espátula en un ángulo de 45°. Es importante que este proceso se realice de manera rápida, de lo contrario se podrían formar grumos en la superficie.

Pasar rápidamente un soplete alrededor del aro, para desprender la torta más fácilmente.

Retirar el aro, tirando con las dos manos hacia arriba.

Glaçage de chocolate

Fórmula básica para 0,500 kg de glaçage de chocolate

*Agua**	*0,140 kg*
*Azúcar**	*0,180 kg*
*Crema**	*0,120 kg*
*Cacao**	*0,060 kg*
*Gelatina***	*0,008 kg*

**Hervir.*
***Incorporar por último, y luego pasar por un chino.*

Apoyar la torta fría sobre una rejilla metálica con una placa por debajo. Colocar el glaçage de chocolate alrededor de la torta y luego en el centro.

Esparcir el glaçage con una espátula metálica en un ángulo de 45°. Golpear apenas contra la mesada para que caiga el excedente de glaçage. Llevar al frío para que se endurezca.

Limpiar el borde que se pudiera formar en la base de la torta, con una espátula.

La torta terminada se puede decorar con chocolate templado.

Glacé real

Colocar el azúcar impalpable tamizado, dentro de un bol con las claras.

Mezclar con una cuchara, asegurándose que no queden grumos.

Fórmula básica para glacé real

Azúcar impalpable	*0,200 kg*
Claras	*0,040 kg*
Jugo de limón o vinagre de alcohol	*0,010 kg*

Incorporar jugo de limón colado o vinagre de alcohol.

Unir bien con una cuchara.

Usos del glacé real

Puede ser utilizado para cubrir budines, dar brillo a masitas que luego se llevan al horno, o hacer decoraciones sobre tortas, por citar algunos ejemplos.

Verificar que tenga la consistencia deseada.

Glacé al agua

Fórmula básica para glacé al agua

Azúcar impalpable	*0,200 kg*
Agua	*0,050 litros*

Tamizar el azúcar impalpable dentro de un bol.

Incorporar el agua.

Mezclar la preparación con una cuchara.

Verificar que la consistencia sea la deseada.

El glacé puede ser utilizado para cubrir budines, dar brillo a masitas que luego se llevan al horno, por citar algunos ejemplos.

Coberturas

Cobertura de tortas con fondant

Disolver el azúcar junto con los 0,250 litros de agua en una cacerola al fuego. Cuando el almíbar alcance los 108 °C incorporar la glucosa caliente y el cremor tártaro. Cocinar hasta que llegue a los 115 °C. Verter sobre una mesada aceitada. Dejar que baje la temperatura a 110 °C. Colocar la mezcla en la batidora con una paleta. Trabajar a velocidad baja, hasta la obtención de una crema lisa. Colocar dentro de un recipiente hermético para conservar, cubierto con agua fría.

Fórmula básica para Fondant

Agua	*0,250 litros*
Azúcar	*0,900 kg*
Glucosa	*0,080 kg*
Cremor Tártaro	*0,001 kg*
Agua fría	*0,120 litros*

Pincelar la torta que se quiera cubrir, con nappage o con mermelada.

Cubrir la torta con fondant, comenzando por los bordes y luego por el centro.

Temperatura

Es importante que el Fondant esté a una temperatura entre 28 °C y 34 °C, si se desea utilizar una manga para decorar, o a 38 °C para cubrir tortas (pasada esa temperatura perdería el brillo).

Esparcir el fondant sobre la superficie con una espátula metálica en un ángulo de 45 °.

Emparejar los bordes de la torta, en especial la base de la misma.

Dejar que el fondant se seque. Deberá quedar brillante y liso.

Cobertura de tortas con caramelo

Utilizar un caramelo de color ligeramente claro, para cubrir láminas o discos de biscuit, que servirán posteriormente para decorar la superficie de tortas o postres.

Aceitar con un pincel una espátula metálica y un cuchillo de chef.

Verter el caramelo caliente sobre un disco de pionono o una lámina fina de biscuit.

Esparcir sobre la superficie con una espátula metálica aceitada.

Cortar o marcar (en caso de querer mantener unida la cobertura) el caramelo, mientras está tibio.

Las porciones cortadas pueden ser utilizadas para decorar tortas, como en el caso de la clásica torta húngara "Dobos".

Cobertura de tortas con merengue italiano

Cortar un disco de cartón plastificado, 1 cm a 1,5 cm más grande que el diámetro de la torta. Colocar merengue italiano con una espátula metálica, cubriendo los costados de la torta hasta el borde del cartón.

Cubrir la superficie de la torta con el merengue italiano, pasando la espátula en un ángulo de 45°, de adelante hacia atrás.

Alisar los bordes de la torta, pasando la espátula en un ángulo de 45°. Comenzar apoyando la base de la espátula sobre la torta.

Luego, ir bajando la espátula en dirección a uno, mientras se gira la torta sobre su eje.

Terminaciones

Peine

Para marcar el borde de una torta y dar una terminación prolija, puede pasarse un peine plástico alrededor de la misma girándola sobre su eje.

Manga con pico rizado

Decorar la superficie de la torta, formando diseños con la ayuda de una manga con pico rizado (ver diseños posibles en el capítulo XV).

Soplete

En el caso de haber cubierto una torta con merengue italiano, se puede dorar levemente la superficie, pasando el soplete a unos centímetros de distancia.

Frutas

Decorar el centro de la torta con las frutas deseadas; en almíbar o frescas.

Las técnicas para decorar pueden ser utilizadas tanto por separado como juntas.

Terminación con pico Saint-Honoré

Decorar la superficie de la torta con una manga con pico Saint-Honoré, comenzando desde el borde y formando un semicírculo hacia el centro.

Asegurarse que el corte del pico Saint-Honoré esté hacia adelante. De esa manera saldrá correctamente el merengue o la crema de la manga y se logrará la forma deseada sobre la torta.

Alisar levemente el centro con una espátula metálica para dar una mejor terminación.

En el caso de haber decorado la torta con merengue, pasar el soplete a unos centímetros de distancia, para dorar la superficie.

Decorar con algunas frutas a elección.

Torta de bodas

Fórmula básica de masa para cubrir tortas

Agua	*0,060 kg*
Gelatina sin sabor (en polvo)	*0,010 kg*
Glucosa	*0,100 kg*
Glicerina	*0,015 kg*
Azúcar impalpable	*1 kg*

Tamizar el azúcar impalpable dentro de un bol.

Verter la gelatina sin sabor hidratada sobre la glucosa.

Incorporar la glicerina. Mezclar bien.

Verter la mezcla sobre el azúcar impalpable.

Unir los ingredientes con una cuchara.

Verter sobre la mesada, para trabajar la masa.

Amasar bien hasta obtener una masa lisa y homogénea.

La consistencia debe ser firme, pero elástica. Conservar la masa envuelta con un film plástico, dentro de un recipiente hermético. No es necesario refrigerar.

MATERIALES

1. *Palo de amasar.*
2. *Espátula metálica*
3. *Manga descartable.*
4. *Pico rizado.*

ARMADO DE LA TORTA DE BODAS

Untar con un dulce toda la superficie de la torta.

Estirar el cubre tortas con un palo de amasar.

Una vez que queda lo suficientemente fina, enrollar sobre el palo de amasar.

Disponer la masa sobre la torta.

Adherir bien pasando ambas manos por la parte superior de la torta, y luego bajando por los costados.

Cortar el excedente de masa en la base de la torta.

La torta debe quedar lisa y sin globos de aire.

Apoyar un segundo piso de torta encima del primero.

Decorar la base y la unión de los dos pisos de torta con una manga con pico rizado con glacé real.

Hacer una guarda con un cornet de papel con glacé real (ver diseños en el capítulo XV).

Terminar la decoración con flores de pastillage o naturales.

Utilización de un cornet

- REALIZACIÓN DE UN CORNET
- DIBUJOS
- DISEÑOS
- LETRAS

XV

REALIZACIÓN DE UN CORNET DE PAPEL

Este cornet es utilizado por los pasteleros, para decorar la superficie de tortas, postres, o simplemente dar terminaciones a platos. Es muy importante que el cornet esté bien realizado, de lo contrario, al colocarle relleno y luego presionar (para hacer algún diseño), éste saldría hacia afuera.

Plegar un rectángulo de papel manteca en dos formando dos triángulos.

Marcar bien, presionando para poder cortar.

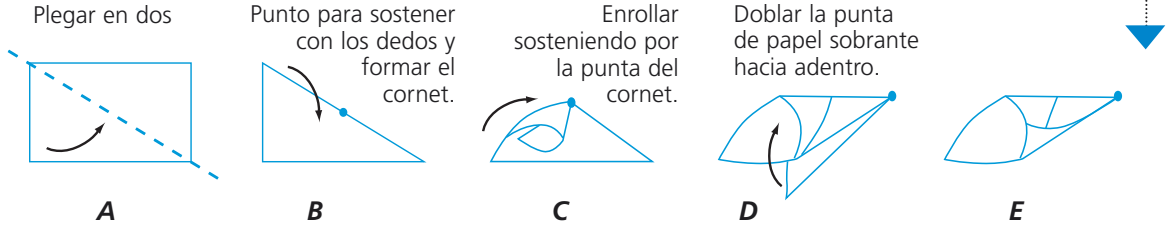
Cortar con un cuchillo al medio.

Sostener con dos dedos la mitad del lado más largo del triángulo (esa será la punta del cornet). Enrollar el papel formando un cono.

Una vez que se formó el cornet de papel, plegar la punta sobrante hacia adentro.

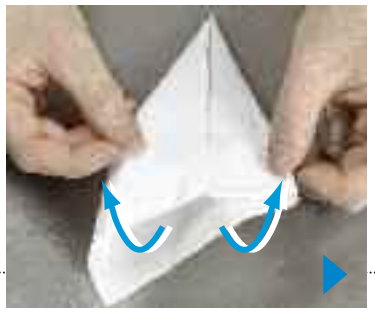
Estará listo para ser usado.

Esquema para realizar un cornet de papel



DIBUJOS Y DISEÑOS

Rellenar el cornet de papel con chocolate, glacé real, dulce…



Doblar la apertura del cornet hacia atrás.

Presionar, asegurándose que quede bien cerrado. Primero cerrar un extremo.

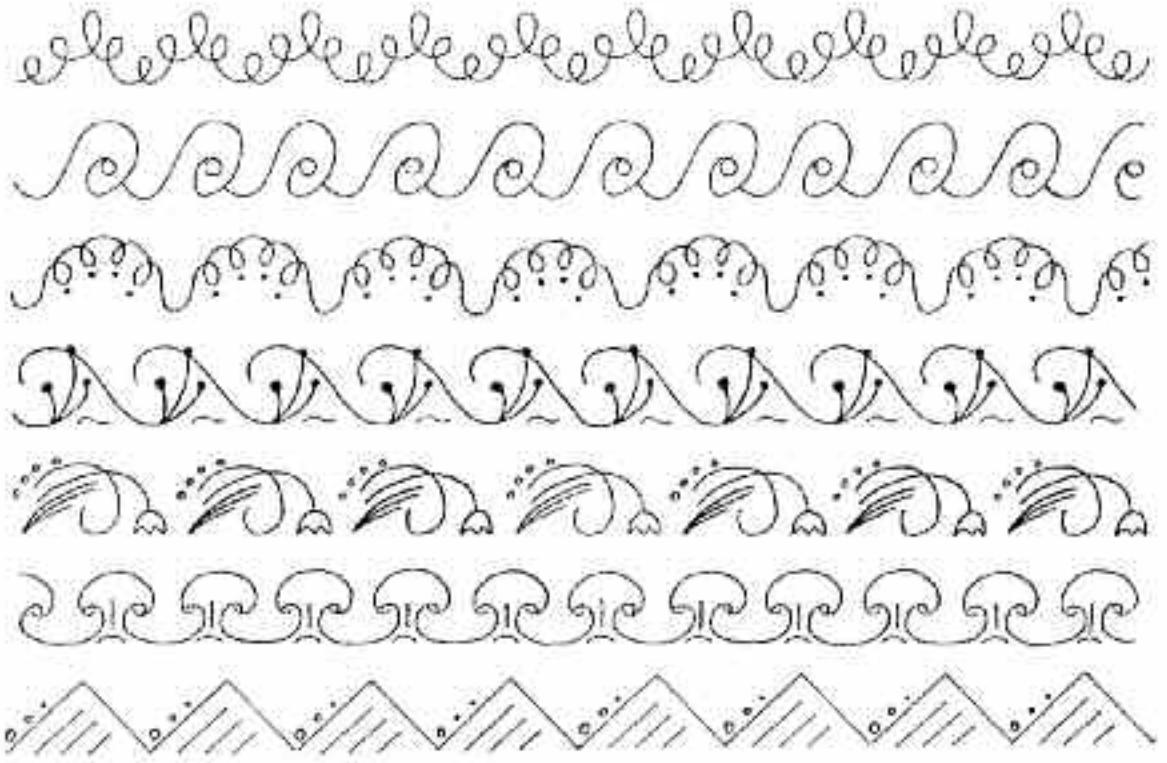
Luego cerrar el otro extremo.

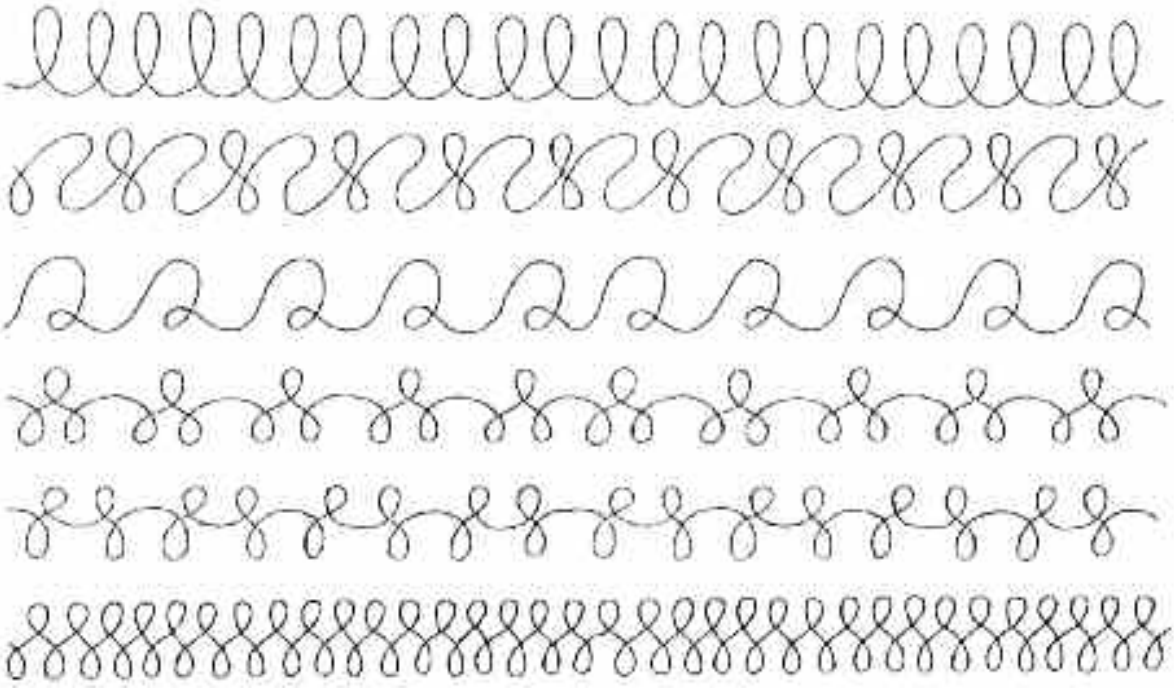
Dar vuelta el cornet y enrollar bien la apertura hacia abajo.

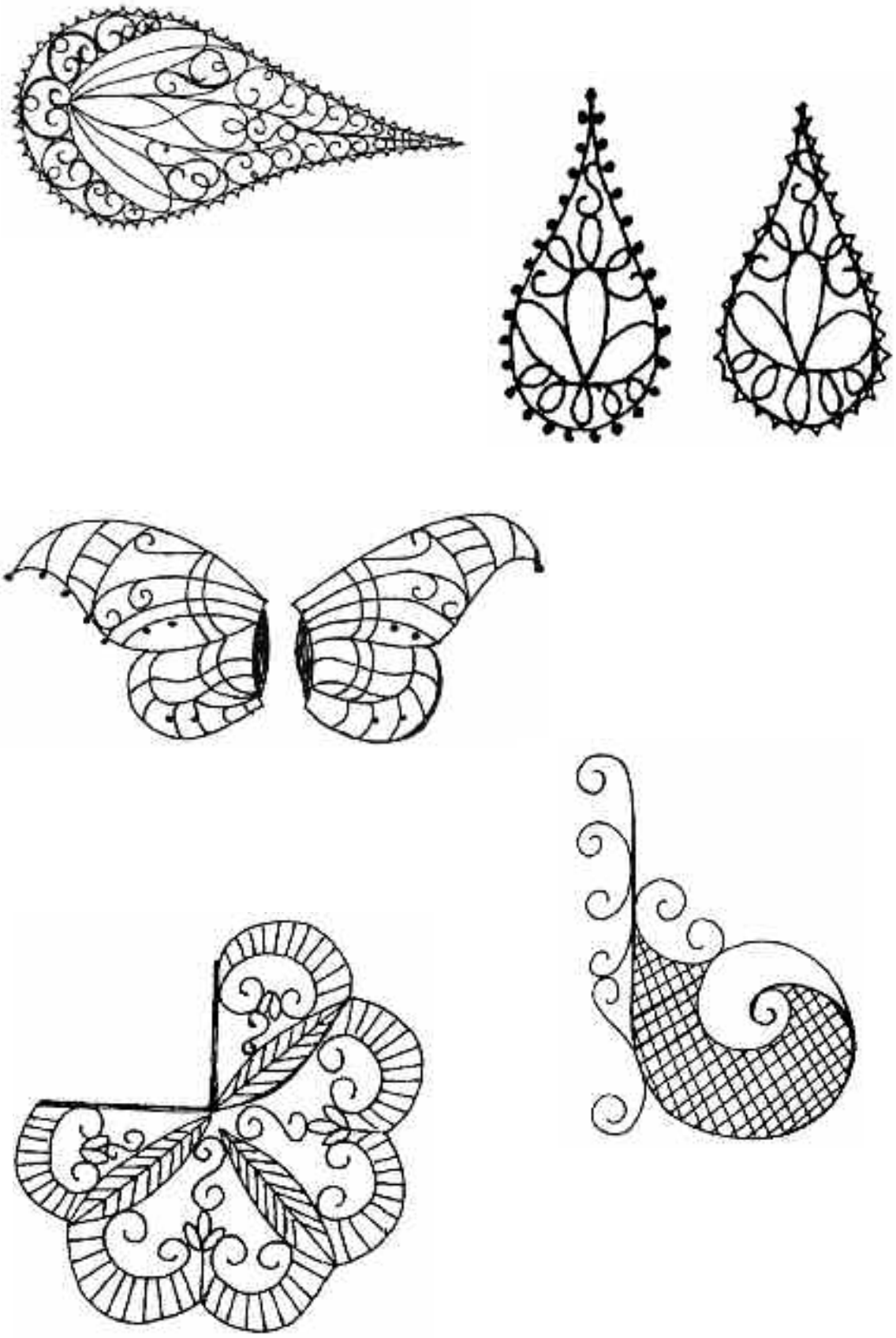
Cortar la punta del cornet con una tijera para utilizar.

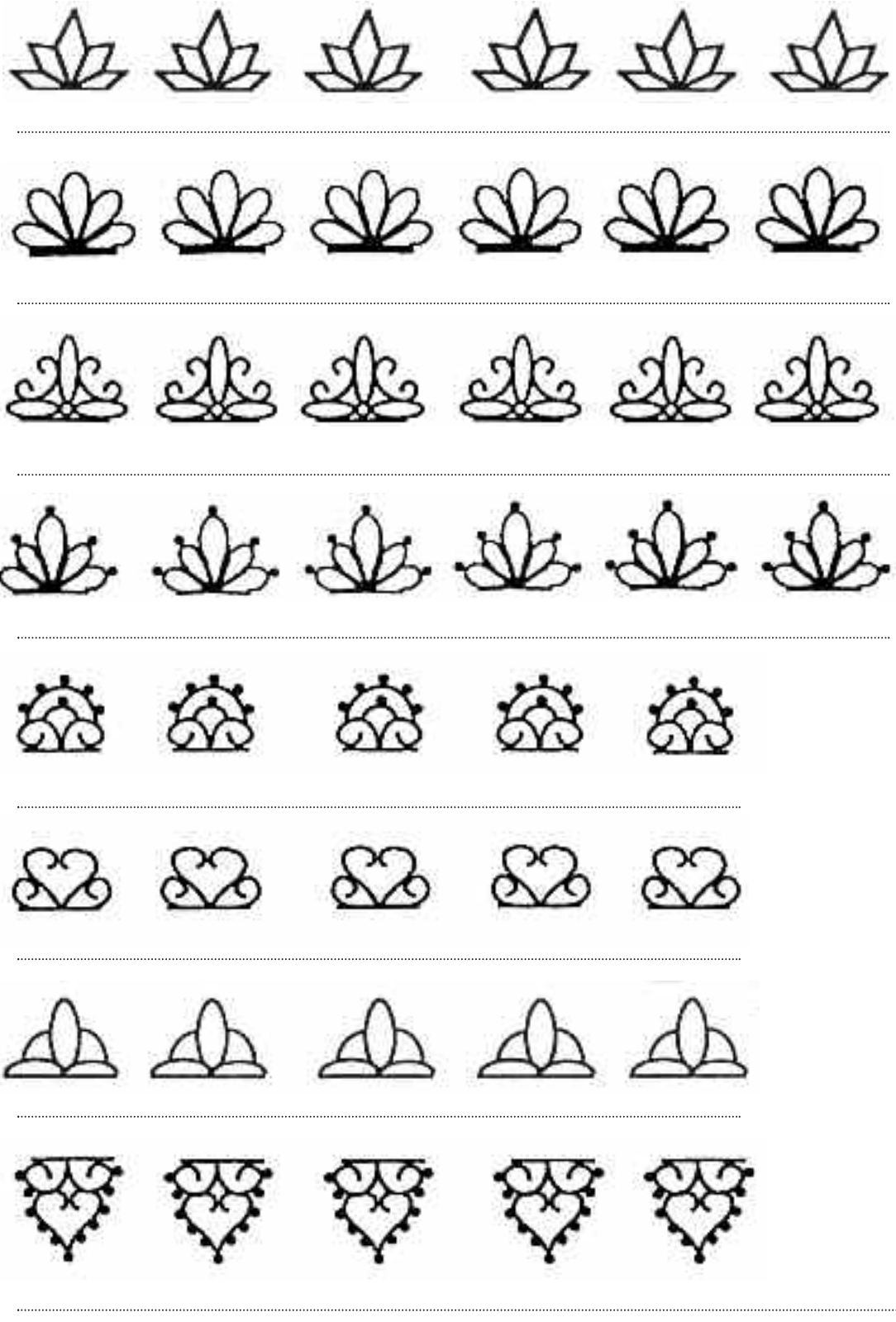
Realizar los diseños deseados sobre tortas, postres, o simplemente como decoración de platos.

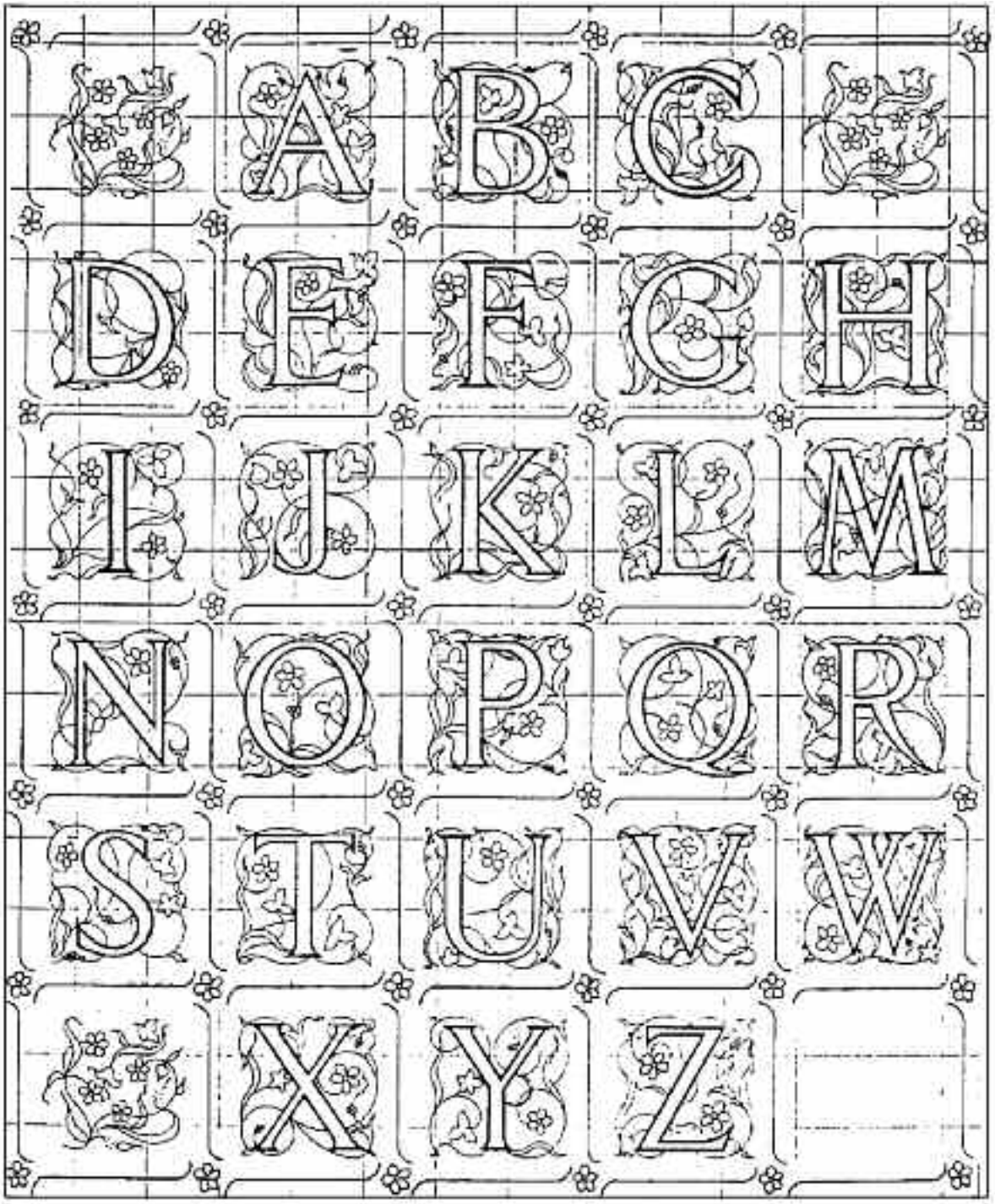
Letras, números y diseños para tortas

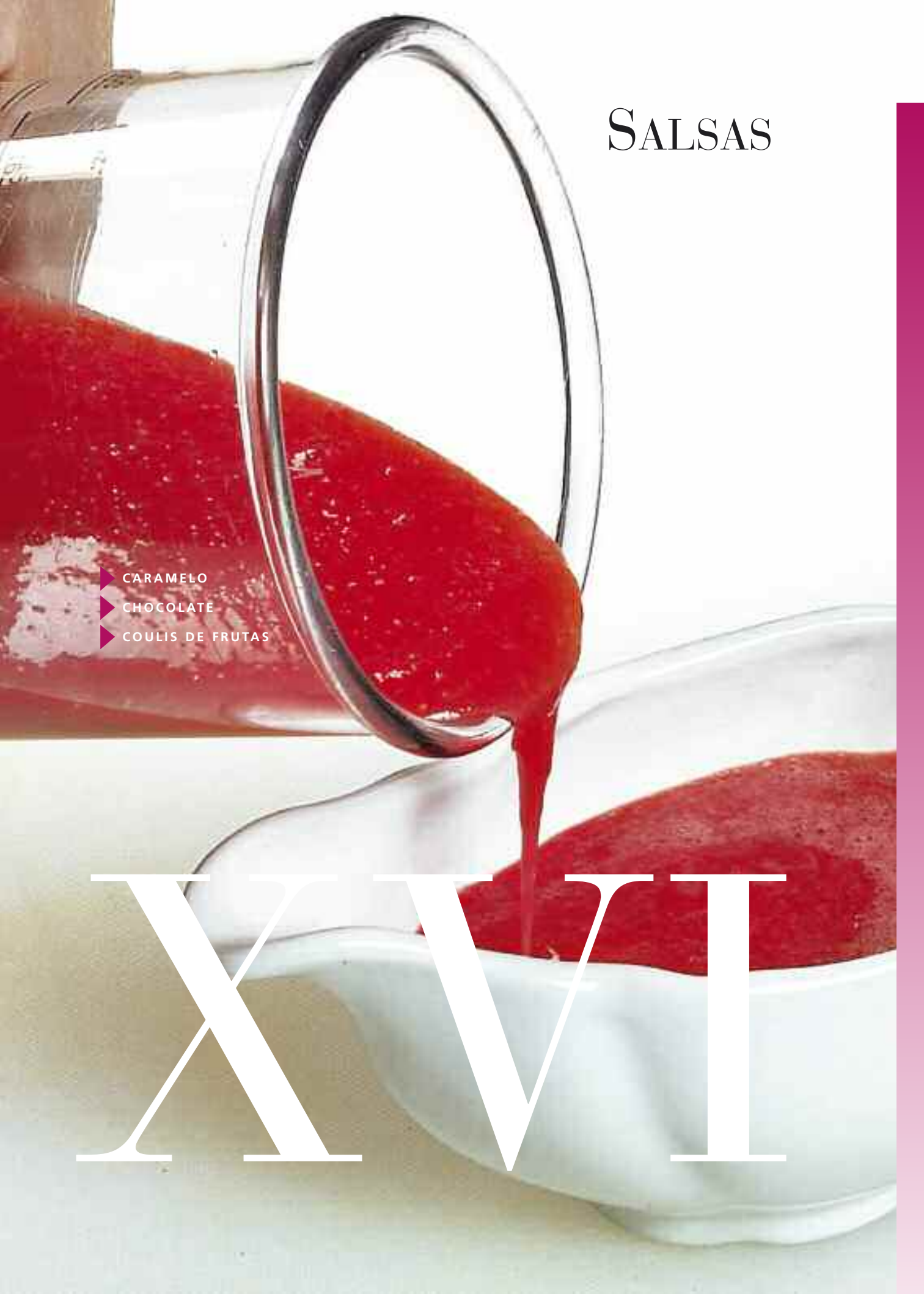









A B C
D E F G H
I J K L M
N O P Q R
S T U V W
X Y Z



Salsas

- CARAMELO
- CHOCOLATE
- COULIS DE FRUTAS

XVI

SALSA DE CARAMELO

La salsa de caramelo se realiza colocando el azúcar en una cacerola, que luego se cocina hasta obtener el tono deseado. A continuación, se le incorpora algún tipo de líquido para disolverlo y darle la consistencia de salsa. Generalmente se utiliza agua, pero también se le puede adicionar crema, manteca o jugo de frutas. Finalmente, para realzar el sabor, se puede agregar algún tipo de bebida espirituosa.

FÓRMULA BÁSICA PARA SALSA DE CARAMELO

Opción 1	
Azúcar	***1 kg***
Agua	***0,400 litros***
Opción 2	
Azúcar	***1 kg***
Agua	***0,200 litros***
Crema	***0,700 litros***
Manteca	***0,100 kg***

Colocar azúcar en una cacerola al fuego.

Revolver con una cuchara.

El azúcar deberá disolverse por completo.

Cocinar el azúcar hasta la obtención de un caramelo de color claro.

Agregar agua hirviendo. (También se puede agregar crema y manteca, si se desea una salsa más suave).

Revolver sobre el fuego hasta que se disuelva bien el caramelo en el agua y se espese un poco. Debe adquirir una consistencia de jarabe. Dejar enfriar y utilizar.

Salsa de chocolate

La salsa de chocolate puede ser utilizada tanto fría como caliente. Su preparación básica contiene chocolate derretido, o cacao y almíbar; pero también se pueden adicionar crema o manteca, en el caso de desear una salsa más espesa.

Verter el almíbar sobre el chocolate derretido, junto con el cacao amargo.

Unir con un batidor de alambre.

La salsa debe quedar lisa y sin grumos.

Fórmula básica para salsa de chocolate

Almíbar	
Agua	***0,500 litros***
Azúcar	***0,300 kg***
Glucosa	***0,140 kg***
Cacao amargo	***0,120 kg***
Chocolate amargo o con leche	***0,500 kg***

Coulis de frutas

El término francés coulis proviene del latín "colare" (colar). En su origen era una salsa espesa, que podía ser de carne, ave o pescado, que se colaba, y servía de base para la realización de otras salsas, o que inclusive se utilizaba sola, sobre platos a base de carnes. Hoy en día es una salsa que se realiza procesando frutas o verduras hasta la obtención de un puré, que luego es pasado por un tamiz. El jugo o el puré de frutas es endulzado con la adición de azúcar o almíbar. Este tipo de salsa no se espesa con ningún ingrediente. Se pueden utilizar tanto frutas frescas, como cocidas previamente para su preparación.

Fórmula básica para coulis de frutas

Frutas	**1 kg**
Almíbar	
Azúcar	**0,250 kg**
Agua	**0,150 litros**
Jugo de limón (opcional)	**0,020 litros**

Colocar las frutas (en este caso frutillas) dentro de un recipiente.

Incorporar jugo de limón.

Verter el almíbar sobre las frutas.

Procesar con un mixer para unir bien los ingredientes. Pasar por un tamiz.

Servir en una salsera, o acompañando postres, tortas o helados.

Chocolate

- TEMPLADO
- HUEVOS DE PASCUA
- GANACHE
- BOMBONES
- DECORACIONES
- MOÑOS
- ESCULTURAS
- TRABAJO CON PISTOLA DE CHOCOLATE

XVII

Templado

El proceso de templado somete al chocolate a varios cambios de temperatura, lo cual provoca que la manteca de cacao, su elemento graso, se cristalice (los cristales que forman la manteca de cacao son: Alfa, Beta, Beta', Beta 2', Gamma).
Al comprar chocolate, éste ya viene templado, pero apenas se derrite, se dispersa y se separan los cristales mencionados anteriormente; en otras palabras: se destempla.
Es por ese motivo que se debe volver a agrupar a los cristales, mediante el templado, ya que sólo así, el chocolate estaría apto para poder ser utilizado en la fabricación de bombones, trufas, diseños o esculturas, por citar algunos ejemplos.

A continuación veremos tres métodos para templar chocolate:

- *Templado de chocolate "Por marmolado".*
- *Templado de chocolate "Sobre hielo".*
- *Templado de chocolate "Por sembrado".*

Templado de chocolate "por marmolado"

Picar el chocolate de manera uniforme sobre una tabla.

Colocarlo dentro de un bol.

Apoyar el bol con chocolate a Baño María (es importante que el bol no toque el agua, se debe derretir con el vapor). Revolver seguido para que se derrita de manera uniforme.

El chocolate amargo y semiamargo debe llegar a una temperatura máxima entre 45/50°C, mientras que el chocolate con leche 42°C y el blanco 40°C (si pasara de estas temperaturas, el chocolate se quemaría, espesaría y perdería su calidad, ya que el azúcar contenido en el mismo formaría gránulos pequeños e imperceptibles). Una vez derretido el chocolate, volcar 1/3 sobre un mármol limpio y seco.

Remover el chocolate con dos espátulas, de manera rápida.

El chocolate debe enfriarse y tomar una consistencia espesa.

Volcarlo dentro del bol con el chocolate derretido restante.

Revolver bien para bajar su temperatura. El chocolate amargo y semiamargo debe alcanzar los 28°C, el chocolate con leche 27°C y el blanco 26 °C.

La temperatura

El chocolate amargo y semiamargo debe llegar a los 31°C, el chocolate con leche a los 30°C y el chocolate blanco a los 29°C. ¡No calentar de más! ¡Sólo debe aumentar entre 1°C y 3°C! Si se pasara de calor, habría que comenzar todo el proceso nuevamente.

Apoyar el bol con chocolate, nuevamente a Baño María. Calentar unos grados, revolviendo continuamente

Templado de chocolate "sobre hielo"

Picar el chocolate de manera uniforme sobre una tabla.

Colocarlo dentro de un bol.

Apoyar el bol con chocolate a Baño María (es importante que el bol no toque el agua, debe derretirse con el vapor). Revolver seguido para que se derrita de manera uniforme.

Bajar la temperatura del chocolate, revolviendo sobre un bol con hielo, retirándolo de vez en cuando para que no se endurezca el chocolate de la base del bol.
El chocolate amargo y semiamargo debe alcanzar los 28°C, el chocolate con leche los 27°C y el chocolate blanco los 26°C.

Colocar el bol con chocolate nuevamente a Baño María. Calentar unos grados revolviendo continuamente.

La temperatura (I)

El chocolate amargo debe llegar a una temperatura máxima entre 45°C, mientras que el chocolate con leche a 42°C y el chocolate blanco a 40°C. Si pasara de estas temperaturas, el chocolate se quemaría, espesaría y perdería su calidad, ya que el azúcar contenido en el mismo formaría gránulos pequeños e imperceptibles.

La temperatura (II)

El chocolate amargo y semiamargo debe llegar a los 31°C, el chocolate con leche a los 30°C y el chocolate blanco a los 29°C.
¡No calentar de más!
¡Sólo debe aumentar entre 1°C y 3°C!
Si se pasara de calor, habría que comenzar todo el proceso de nuevo.

Templado de chocolate "por sembrado"

Picar el chocolate de manera uniforme.

Colocar 2/3 del chocolate dentro de un bol.

Derretir el chocolate a Baño María. (Es importante que el bol no toque el agua, se puede derretir con el vapor). Revolver seguido para que se derrita de manera uniforme.

Bajar la temperatura del chocolate, incorporando el chocolate picado restante.

Revolver bien. El chocolate amargo debe alcanzar los 28°C, y el chocolate con leche los 27°C y el chocolate blanco los 26°C.

Nuevamente, colocar el bol con chocolate a Baño María. Calentar unos grados revolviendo continuamente.

La temperatura (I)

El chocolate amargo debe llegar a una temperatura máxima entre 45°C, mientras que el chocolate con leche a 42°C y el chocolate blanco a 40°C. Si pasara de estas temperaturas, el chocolate se quemaría, espesaría y perdería su calidad, ya que el azúcar contenido en el mismo formaría gránulos pequeños e imperceptibles.

La temperatura (II)

El chocolate amargo y semiamargo debe llegar a los 31°C, el chocolate con leche a los 30°C y el chocolate blanco a los 29°C. ¡No calentar de más!
¡Sólo debe aumentar entre 1°C y 3°C! Si se pasara de calor, habría que comenzar todo el proceso de nuevo.

Recomendaciones

1. Luego de templar chocolate o al calentarlo un poco cuando se enfría, es importante hacer un test para asegurarse que el chocolate esté bien templado. Para ello, hundir un trozo de papel o la punta de una espátula en el chocolate y dejarlo endurecer.

Si se observan las características descriptas a continuación, es muy factible que el templado no esté correcto:

- *Líneas blanquecinas sobre el chocolate.*
- *Solidificación lenta o discontinua.*
- *Al tacto se funde de manera rápida.*
- *Dilatación al solidificarse.*

2. Verificar que la temperatura del ambiente sea de 20 °C y la humedad de 60%, como máximo; para facilitar el trabajo con el chocolate.

3. En caso que el chocolate se enfríe, luego de realizar el templado, se puede calentar en el microondas, unos segundos. Es importante controlar el chocolate, ya que una vez que esté fundido, si se notara una textura granulosa, significaría que el azúcar se quemó, y sería necesario desecharlo.
Por otra parte, si estuviera muy caliente, pero aún en buen estado, se puede incorporar chocolate picado, para enfriarlo a la temperatura deseada.

4. Es aconsejable templar siempre una buena cantidad de chocolate, aún cuando se necesite poca cantidad, ya que evitará que se enfríe rápidamente.

5. No trabajar el chocolate con un batidor de alambre, ya que éste le incorporaría aire y lo espesaría.

6. Las primeras veces que temple un chocolate, utilizar un termómetro, para evitar posibles fracasos.

7. Todos los utensilios que se utilicen deben estar muy limpios y secos.

8. No probar el chocolate con los labios y luego volver a introducir el utensilio utilizado en el chocolate, ya que lo contaminaría.

Materiales

1. *Moldes para huevos de Pascua.*
2. *Bol de acero inoxidable.*
3. *Cacerola.*
4. *Tabla.*
5. *Espátula metálica.*
6. *Cuchillo de chef.*
7. *Palito de madera.*
8. *Cuchara.*
9. *Cucharón.*
10. *Cortantes redondos.*
11. *Espátula metálica.*
12. *Pincel.*
13. *Corne plástico.*
14. *Guantes de látex.*

Moldeado de huevos de pascua

Método 1: moldeado con pincel

Limpiar el interior de los moldes con un algodón, para evitar que se rayen.

Pincelar el interior de los moldes con chocolate templado.

Apoyar el molde hacia abajo sobre una rejilla metálica, para que se escurra bien todo el excedente de chocolate del interior. Pincelar 2 a 3 capas de chocolate, dependiendo del tamaño de la pieza. Los bordes del molde deberán quedar más gruesos.

Limpiar los bordes del molde con un corne plástico.

Colocar nuevamente hacia abajo sobre una rejilla. Dejar cristalizar el chocolate.

Método 2: moldeado con cucharón

Llenar los moldes hasta la mitad con chocolate templado, con la ayuda de un cucharón.

Mover el molde para que el chocolate cubra de manera uniforme el interior.

Golpear con un palito de madera los moldes, para extraer las burbujas de aire que pudieran haber quedado en el chocolate.

Dar vuelta los moldes sobre un bol y golpear para que caiga el excedente de chocolate del interior.

Apoyarlos hacia abajo sobre una rejilla metálica para que termine de escurrirse el excedente de chocolate del interior de los moldes. Repetir la operación 1 a 2 veces más, dependiendo del grosor que se necesite.

Limpiar los bordes con un corne plástico.

Colocar nuevamente hacia abajo sobre una rejilla metálica. Dejar cristalizar el chocolate.

Método 3: moldeado con cornet de papel

Realizar una filigrana en el interior de los moldes con un cornet de papel relleno con chocolate templado. Es importante que los bordes queden un poco más gruesos. El chocolate templado debe estar más espeso (más frío) para que se mantenga en su lugar y no se escurra.

Limpiar los bordes del molde con un corne plástico. Dejar cristalizar el chocolate.

Reforzar los bordes colocando un poco más de chocolate, para que no pierdan la forma al desmoldarse.

Desmoldado de huevos de pascua

Retirar del molde, haciendo una leve presión con la mano, tirando hacia afuera.

Otra opción, es dar vuelta el molde y hacer una leve presión en la parte posterior del molde para que salga más fácilmente de su interior.

Pegado

Mover en forma circular las dos mitades del huevo, sobre una placa tibia que se encuentra apoyada sobre una cacerola con agua hirviendo. De esta manera, el chocolate se derrite levemente y resulta más fácil la unión de ambas partes.

Apoyar el huevo de chocolate sobre una base circular, así se podrán mantener unidas ambas mitades, al cristalizarse el chocolate.

GANACHE

La ganache es la unión del chocolate con un ingrediente líquido, el cual puede ser crema, manteca o crema inglesa.
Los métodos de preparación pueden variar, al igual que sus utilizaciones, pero en general se pueden ver en tortas, salsas, trufas o rellenos de bombones.

Ganache de crema

Las proporciones utilizadas para la realización de la ganache de crema son las siguientes:
-Cada 2 partes de chocolate amargo, 1 parte de crema.
-Cada 2,5 partes de chocolate con leche o chocolate blanco, 1 parte de crema.

Ganache de manteca

Las proporciones utilizadas para la realización de la ganache de manteca son similares a la ganada de crema:
-Cada 2 partes de chocolate amargo, 1 parte de manteca.
-Cada 2,5 partes de chocolate con leche o chocolate blanco, 1 parte de manteca.

Ganache de crema inglesa

Las proporciones utilizadas para la realización de la ganache de crema inglesa son:
-Por cada parte de chocolate (amargo, con leche o blanco), una parte de crema inglesa (ver receta en el capítulo X).

Consejos

***1.** Es conveniente que el chocolate utilizado para la realización de la ganache de manteca esté templado, ya que de lo contrario, la ganache no se endurecería correctamente.*

***2.** Si se deseara obtener una ganache más firme o más blanda, las proporciones pueden variar, de acuerdo a las necesidades.*

***3.** En las ganaches de crema y de crema inglesa, se puede incorporar manteca hasta un 10% del peso de la ganache, para brindarle una textura más suave y aterciopelada.*
La manteca debe ser añadida a la ganache al final de la preparación.

4. Incorporar glucosa hasta un 10% del peso de la ganache, para obtener un resultado más suave.
La glucosa previene también que se re-cristalice el azúcar de la ganache; ella debe ser disuelta al calentar la crema o la leche, al realizar ganaches de crema o crema inglesa.

5. Al agregar licores o bebidas espirituosas, retirar una parte del líquido, de la proporción de la ganache, o aumentar la cantidad de chocolate de la misma.
Es aconsejable también, añadir manteca a la preparación, para asegurarse que tenga la grasitud necesaria.

6. Se pueden saborizar las ganaches con especias, hierbas, té o café. Para ello, infusionar las mismas en el líquido que se utilizará en la realización de la ganache.

7. Si la ganache resultara demasiado blanda, se puede adicionar manteca de cacao para endurecerla.

8. La conservación de la ganache es limitada. A medida que la proporción de líquido es mayor, más blanda será la ganache, y menor su tiempo de conservación, debido a la proliferación de microorganismos, o a una fermentación rápida.
Por otro lado, a mayor proporción de chocolate, más seca será la ganache y mayor su tiempo de conservación.
Los ganaches que tienen incorporadas bebidas alcohólicas, tienen un tiempo de vida más prolongado.

GANACHE DE CREMA

Verter la crema caliente sobre el chocolate picado.

Cubrir con un film plástico. Dejar reposar por 2 a 3 minutos.

Homogeneizar la mezcla, pasando un mixer.

La ganache debe quedar lisa y brillante.

Limpiar los bordes del bol. Cubrir con un film plástico hasta el momento de utilizar.

BOMBONES DE MOLDE

Llenar el molde de bombones con chocolate templado.

Golpear el molde con un palito, para asegurarse que el chocolate cubra bien todo el interior y no se formen burbujas de aire.

Dar vuelta el molde y golpear nuevemente para retirar el exceso de chocolate del interior.

Apoyar el molde sobre una rejilla metálica, para que termine de escurrirse el excedente de chocolate del interior. Repetir la operación una vez más.

Limpiar los bordes del molde con una espátula metálica.

Rellenar los bombones con ganache (o el relleno que se desee). Dejar reposar, para que se endurezca la ganache.

Cubrir con chocolate templado.

Pasar una espátula metálica sobre la superficie, para retirar el chocolate sobrante. Dejar endurecer.

Desmoldar los bombones, dando un leve golpe contra la mesada de trabajo.

Materiales

1. *Palo de amasar.*
2. *Reglas metálicas.*
3. *Lámina de acetato.*
4. *Bol de acero inoxidable.*
5. *Espátula metálica.*
6. *Cuchillo de chef.*
7. *Cuchara.*

Bombones con interior cortado

Unir el dulce de leche heladero junto con el chocolate templado, dentro de un bol.

Incorporar las almendras tostadas y picadas gruesas. Mezclar bien.

Fórmula básica para bombones de chocolate con dulce de leche "tipo Bariloche"

Relleno	
Chocolate amargo (templado)	***0,450 kg***
Dulce de leche heladero	***0,230 kg***
Almendras picadas tostadas	***0,100 kg***
Cobertura	
Chocolate con leche (templado)	***Cant. necesaria***

Verter la preparación sobre una lámina de papel acetato. Utilizar 2 reglas metálicas para dar el espesor deseado.

Esparcir el relleno de manera uniforme con una espátula metálica.

Apoyar una lámina de acetato sobre el relleno.

Emparejar la superficie, pasando un palo de amasar por encima. Dejar endurecer.

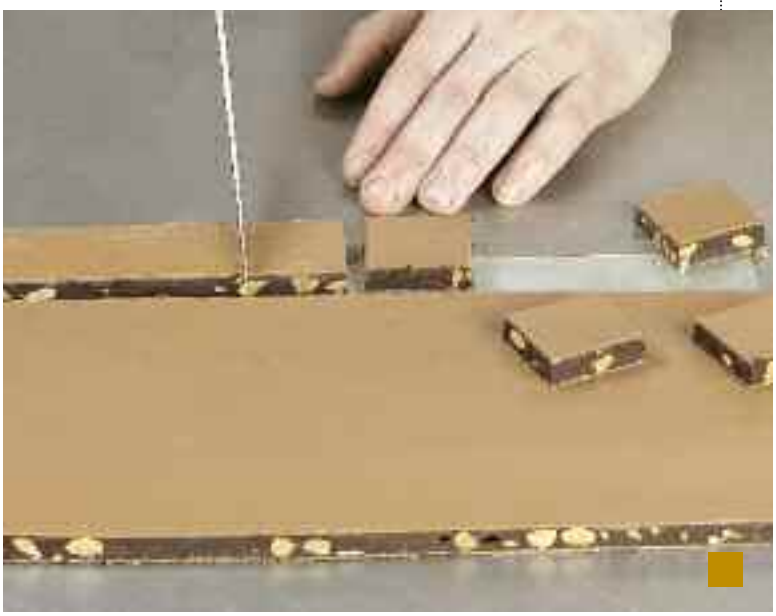
Retirar la lámina de acetato de la superficie.

Despegar las reglas metálicas de los costados.

Verter un poco de chocolate con leche sobre la superficie del relleno y pasar una espátula metálica para alisar.

Dar vuelta el chocolate y retirar el papel acetato. Cubrir con chocolate con leche, como se vio del otro lado. Dejar endurecer.

Cortar tiras con un cuchillo de chef, en forma de guillotina (sin arrastrar el cuchillo).



Luego, cortar cuadrados.

Materiales

1. *Mangas descartables.*
2. *Bol de acero inoxidable.*
3. *Cuchara.*
4. *Acetato.*
5. *Picos.*
6. *Placa.*

Trufas

Las trufas son bombones de chocolate con forma esférica, realizadas a partir de una ganache, que puede ser cubierta por una o dos capas de chocolate templado, o pasadas por cacao amargo, frutas secas picadas u otra terminación que se desee.
El nombre proviene de su semejanza en la forma con las trufas, que son hongos que se encuentran bajo tierra, generalmente en Francia y norte de Italia.

Colocar ganache en una manga con pico liso y disponer pequeñas porciones, de manera espaciada, sobre una placa. Dejar endurecer. Luego darle forma esférica con la mano.

Sumergir las esferas de chocolate, dentro de un bol con chocolate templado, con la ayuda de un tenedor de bombones.

Levantar la trufa y dar unos leves golpes contra el borde del bol, para que caiga el excedente de chocolate. Si hiciera falta, repetir la operación una vez más.

Colocar las trufas dentro de un recipiente con cacao amargo.

Mover las trufas con un tenedor por el cacao, para que queden bien cubiertas.

Disponer las trufas sobre un tamiz y sacudir, para retirar el cacao sobrante.

PALETTE

Utilización de transfers con diseños de manteca de cacao para decorar bombones.

Colocar ganache en una manga con pico liso y disponer pequeñas porciones, de manera espaciada, sobre una placa.

Apoyar una lámina de acetato sobre las porciones de ganache.

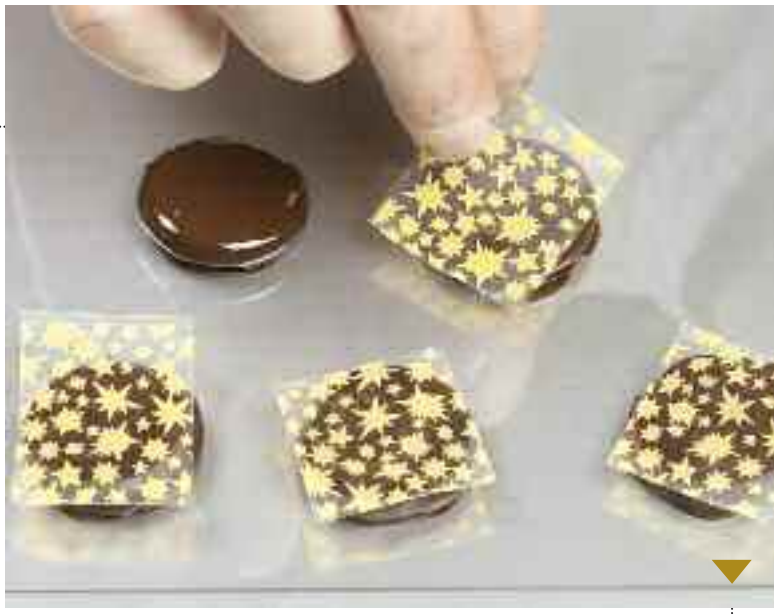
Presionar el acetato de manera uniforme sobre la ganache. Dejar endurecer.

Retirar el acetato de la superficie de los bombones, una vez que estén firmes.

Bañar los bombones con chocolate templado, con la ayuda de un tenedor de bombones.

Levantar el bombón y dar unos leves golpes contra el borde del bol, para retirar el exceso de chocolate.

Apoyar las palettes sobre una placa.



Colocar transfers con diseños de manteca de cacao, sobre los bombones. Dejar que el chocolate se endurezca.

Una vez que el chocolate se haya endurecido, retirar el plástico del transfer. El diseño de manteca de cacao deberá quedar adherido a las palettes.

MENDIANT *(mendigos)*

Formar discos de chocolate templado sobre una lámina de acetato, con la ayuda de una manga con un pico liso pequeño.

Colocar tres variedades diferentes de frutas secas, encima de cada disco de chocolate. Dejar endurecer.

1. *Bombones de molde.*
2. *Bombones con interior cortado.*
3. *Palette (con transfer).*
4. *Bombones de molde.*
5. *Trufas.*
6. *Mendiant*

Materiales

1. *Espátula metálica.*
2. *Cuchillo de chef.*
3. *Acetato.*
4. *Bandas elásticas.*
5. *Broches.*
6. *Placa.*
7. *Espátula metálica de base ancha.*
8. *Peine metálico.*
9. *Tijera.*
10. *Transfer de manteca de cacao.*

Decoraciones de chocolate

Cigarrillos

Esparcir una capa fina de chocolate templado sobre el mármol, con una espátula metálica.

Cortar rectángulos y pasar una espátula de base ancha en un ángulo de 45°, hacia adelante, formando un cigarrillo de chocolate.

Abanicos

Esparcir una capa fina de chocolate templado, sobre el mármol con una espátula metálica.

Pasar una espátula de base ancha en un ángulo de 45° hacia adelante, apoyando un dedo sobre un costado de la espátula. Eso ayudará a fruncir el chocolate y formar el abanico.

Triángulos

Esparcir una capa fina de chocolate templado sobre una lámina de acetato, con una espátula.

Esperar a que el chocolate se endurezca levemente y tome color mate.

Marcar los triángulos con el revés del filo de un cuchillo.

Enrollar.

Sujetar el tubo de acetato con bandas elásticas. Dejar que el chocolate se endurezca.

Desenrollar el acetato y desprender los triángulos de chocolate del interior.

Hilos de chocolate

Esparcir chocolate templado, con un peine metálico, sobre 2/3 de una lámina de acetato. Esperar que el chocolate se endurezca levemente.

Enrollar.

Atar el tubo con bandas elásticas. Dejar endurecer por completo antes de desenrollar.

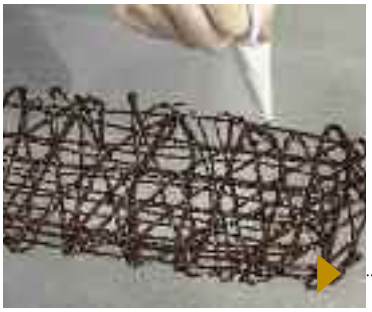
Gotas

Esparcir chocolate templado sobre 1/3 de una lámina de acetato.
Pasar un peine metálico sobre el chocolate, extendiéndolo hacia abajo.
Asegurarse de dejar una línea entera de chocolate sobre un extremo.

Doblar el acetato al medio.

Colocar broches a cada lado del acetato para sujetarlo bien. Dejar endurecer el chocolate.

Tubos de encaje de chocolate



Colocar el chocolate templado en un cornet de papel. Formar un encaje sobre 2/3 de una lámina de acetato.

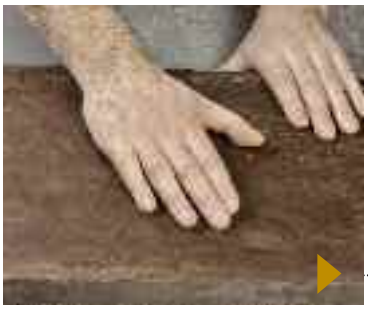
Reforzar con chocolate, un extremo del acetato.

Unir ambos extremos del chocolate.

Continuar enrollando el acetato, para darle forma tubular.

Sujetar el tubo de acetato con bandas elásticas. Dejar endurecer el chocolate.

Copos de chocolate



Pasar la mano sobre un bloque de chocolate para que se ablande un poco.

Formar los copos de chocolate con un cortante redondo, pasándolo en un ángulo de 45° de un extremo al otro.

Utilizarlos para decorar tortas o postres.

Decoraciones terminadas

Moño de chocolate

Esparcir chocolate templado sobre una cinta de acetato, con una espátula metálica.

Alisar los bordes de la cinta de acetato pasando los dedos a lo largo de la misma.

Cortar la cinta en tramos de distinto largo con una tijera.

Unir ambos extremos de la cinta, formando una gota.

Dejar que el chocolate se endurezca.

Retirar el acetato de las gotas y cintas de chocolate.

Unir las gotas de chocolate del mismo tamaño, en el centro, pegándolas con un poco de chocolate templado.

Armar el moño, pegando las gotas más pequeñas arriba de las primeras, de manera intercalada.

Colocar chocolate templado en la parte superior de un huevo de chocolate.

Pegar el moño encima del huevo de chocolate.

Escultura de chocolate

Tubo de chocolate macizo para soporte de esculturas

Formar un tubo, enrollando una lámina de acetato. Asegurar el tubo con bandas elásticas.

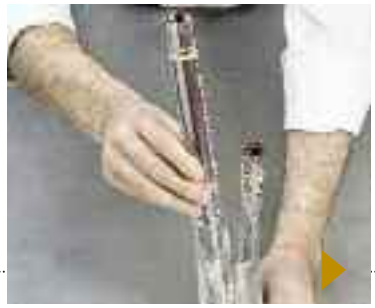
Envolver con film plástico la base del tubo de acetato.

Verificar que solo la base quede bien cerrada.

Sujetar ambos extremos con bandas elásticas.

Llenar el tubo de acetato con chocolate templado.

Golpear el cilindro de chocolate contra la mesa, para extraer las burbujas de aire que pudiera contener.



Apoyar el cilindro de chocolate dentro de un recipiente para que se mantenga recto. Dejar endurecer el chocolate.

Retirar el acetato de alrededor del cilindro de chocolate.

Cortar con un cuchillo caliente las dos extremidades del cilindro.

Armado de la escultura de chocolate

Pegar dos discos de chocolate, con chocolate templado.

Pasar la base de la semi-esfera por una placa caliente, para que se derrita un poco el chocolate. Luego apoyarla sobre los discos.

Marcar con un cuchillo dónde se ubicará la próxima pieza.

Raspar con la punta de un cuchillo la superficie donde se pegará la siguiente pieza.

Pegar el cilindro de chocolate con un poco de chocolate templado.

A continuación pegar las piezas que se deseen, como fue explicado anteriormente.

Trabajo con pistola de chocolate

El chocolate utilizado para este tipo de trabajos, debe poseer un alto contenido de materia grasa.
Esto se debe a que, al derretirse, se vuelve más fluido y más fácil de trabajar con la pistola eléctrica para pulverizar.
Debido a que no todos los chocolates tienen la cantidad de materia grasa necesaria (64%), se les adiciona una cierta proporción de manteca de cacao para obtener un chocolate más líquido.

Fórmula básica para pistola de chocolate	
Chocolate amargo	
Chocolate amargo	1 kg
Manteca de cacao	0,500 kg
Chocolate con leche	
Chocolate con leche	1 kg
Chocolate amargo	0,200 kg
Manteca de cacao	0,500 kg
Chocolate blanco	
Chocolate blanco	1 kg
Manteca de cacao	0,500 kg

Procedimiento

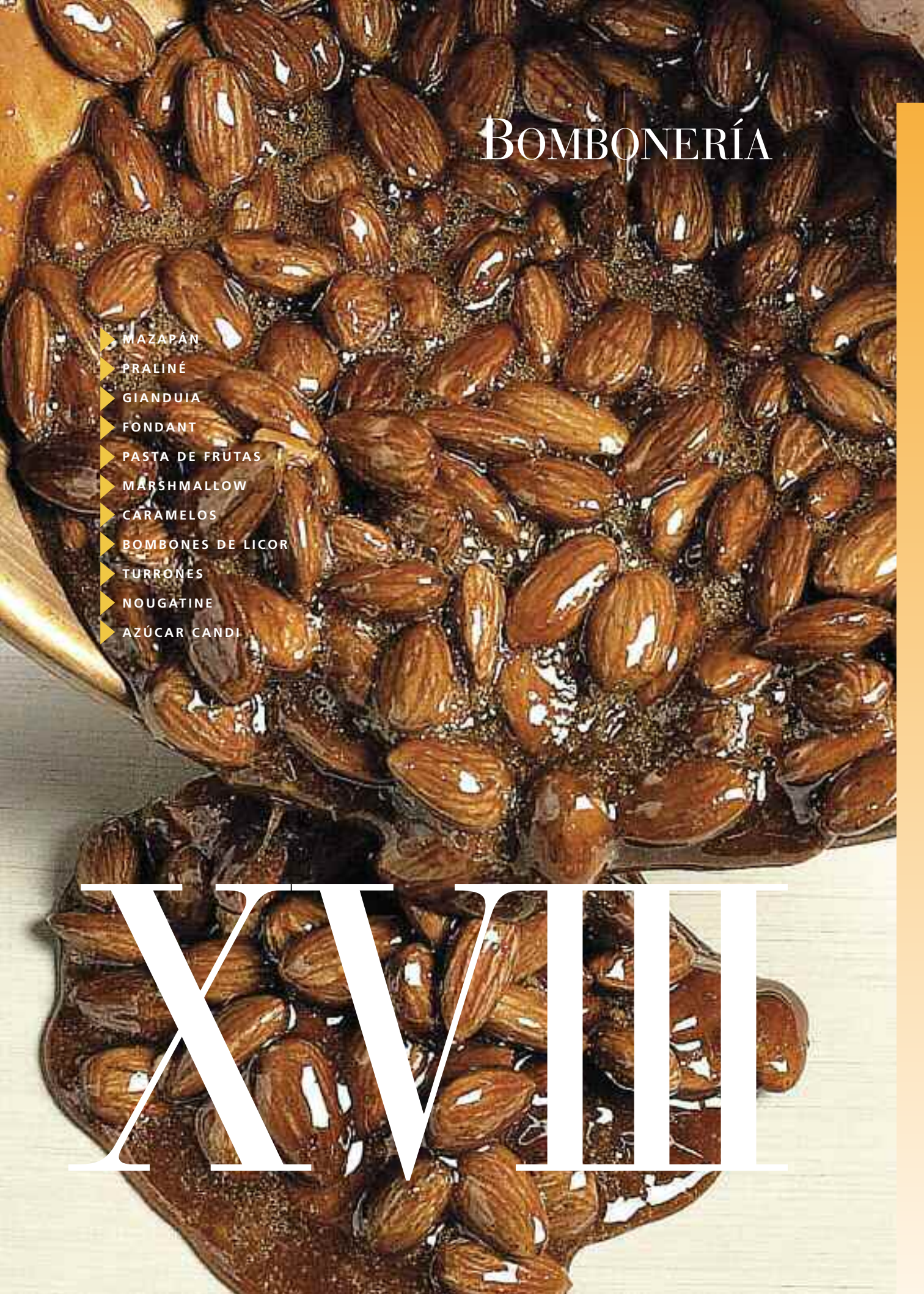
1. *Templar el chocolate.*
2. *Derretir la manteca de cacao a 34 °C/40 °C.*
3. *Unir ambas preparaciones (la mezcla para utilizar debe estar a 34 °C/40 °C).*
4. *Pasar la preparación por un paño fino, para asegurarse que no haya grumos en la mezcla y esté bien lisa y homogénea la mezcla (de lo contrario se taparía el pico de la pistola eléctrica).*
5. *Calentar la pistola de chocolate a 34 °C.*
6. *Llenar la pistola eléctrica con la mezcla de chocolate y manteca de cacao.*
7. *Pulverizar la superficie de las piezas que se deseen a una distancia de 30 a 40 cm, de manera rápida, para obtener un resultado parejo y aterciopelado sobre la misma.*

Pulverizar con chocolate, la superficie de la escultura, de 30 cm a 40 cm de distancia, con una pistola eléctrica de alta presión.

La escultura tendrá una aspecto aterciopelado.

Bombonería

- MAZAPÁN
- PRALINÉ
- GIANDUIA
- FONDANT
- PASTA DE FRUTAS
- MARSHMALLOW
- CARAMELOS
- BOMBONES DE LICOR
- TURRONES
- NOUGATINE
- AZÚCAR CANDI



XVII

Mazapán

El mazapán es una pasta hecha a base de almendras y azúcar.
Existen dos variedades de mazapán: el alemán y el francés.
El mazapán alemán es una especialidad de las ciudades de Lübeck y Königsberg. Allí, las almendras enteras son mezcladas con azúcar y luego molidas groseramente. La mezcla se seca en el horno, por un período corto de tiempo. A continuación, se enfría sobre una lámina y finalmente se procesa, hasta la obtención de una pasta.
El mazapán francés combina almendras molidas y almíbar a punto bolita, que luego son procesadas para la obtención de una pasta. El sabor de este último es muy suave y su color pálido.
Hoy en día, el mazapán permite ciertas variaciones, con la incorporación de pistachos, para darle una tonalidad verdosa y un sabor más pronunciado, especias como la canela o el clavo de olor, u otras variedades de frutas secas.
El mazapán es consumido principalmente en los países del centro de Europa y del Oriente Medio; aunque también se puede ver su utilización, en menor escala, en otros países de Europa, norte de Africa y América.
Se utiliza como relleno de bombones y chocolates, para acompañar dátiles, como parte de recetas tradicionales, tales como el Stollen y la torta Simnel, u horneados para ser servido como petits fours.
En el sur de Italia, realizan pequeñas piezas de mazapán con forma de verduras y frutas, que luego son pintadas y vendidas en cajitas de madera.
Durante la época de Pascua, es muy común en el centro de Europa, que realicen huevos, conejos y corderos de mazapán, además de ser popular, como cobertura de tortas de navidad y cumpleaños.

Cuadro de fórmula básica de mazapán

Ingredientes	Pasta de almendras "Confiseur"	Pasta de almendras "Cruda"	Pasta de almendras "Extra" (50%)
Almendras (peladas)	1 kg	1 kg	0,500 kg
Azúcar	1 kg	1 kg	0,500 kg
Glucosa	0,400 kg	0,100 kg	0,050 kg
Agua	Cant. necesaria	–	0,250 kg
Claras	–	0,200 a 0,250 kg	–
Procedimiento	Cocinar el almíbar a 120 °C y verter sobre las almendras. Procesar a velocidad máxima hasta la obtención de una pasta.	Procesar todos los ingredientes juntos hasta la obtención de una pasta (conservación limitada)	Cocinar el almíbar a 105 °C y verter sobre las almendras. Procesar a velocidad máxima hasta la obtención de una pasta.

Pasta de almendras cruda

Colocar las almendras peladas y molidas en la procesadora. Incorporar la mitad de las claras, el azúcar y la glucosa. Procesar hasta la obtención de una pasta.

Ajustar la textura de la mezcla, incorporando más claras, en el caso que sea necesario.

El resultado final, debe ser una pasta lisa, sin grumos y ligeramente pegajosa.

Pasta de almendras "confiseur"

Colocar las almendras peladas y molidas dentro de una batidora con una paleta.

Realizar un almíbar con azúcar, agua y glucosa. Cocinar hasta que alcance los 120 °C.

Verter el almíbar sobre las almendras.

Batir hasta que el almíbar se enfríe y las almendras estén bien hidratadas.

Pasar la pasta de almendras a una procesadora. Procesar bien.

La pasta de almendras debe quedar lisa y sin grumos.

Praliné

El praliné es una combinación de almendras y azúcar que se cocinan, dando como resultado almendras cubiertas de caramelo. Esta mezcla luego es molida, hasta la obtención de una pasta fina y untuosa (las almendras y las avellanas son ricas en materia grasa, es por eso que al ser molidas a alta velocidad, su temperatura se eleva, haciendo que la materia grasa se transforme en aceite. Este aceite mezclado con el resto de los ingredientes, forma la pasta de praliné).

De acuerdo a una leyenda, muy repetida por los pasteleros, que data de fines del siglo XVIII (pero que no se ha podido verificar su veracidad), el nombre praliné proviene del duque de Plessis-Praslin (1598-1675).

Se cuenta que el cocinero del duque, Clément Jaluzot, inventó un método para cubrir almendras enteras con azúcar caramelizado.

Luego de algunos años y viendo el éxito logrado, se retiró a la ciudad de Montargis, para dedicarse a la producción de estos dulces de manera comercial.

Hoy en día, el praliné puede variar, de acuerdo a que se utilicen almendras o avellanas (o ambas) para su preparación, si están peladas o enteras, si el azúcar de la mezcla toma un color claro u oscuro.

Las proporciones del praliné suelen ser el mismo peso de frutas secas (almendras, avellanas o ambas) que de azúcar.

Fórmula básica de praliné

Almendras o avellanas (o ambas)	***1 kg***
Azúcar	***1 kg***

1er método

Colocar las almendras dentro de un bol de cobre, con el azúcar a 120 °C.

Revolver sobre el fuego.

El azúcar va a comenzar a cristalizarse.

Continuar revolviendo hasta que el azúcar se caramelice.

Verter la mezcla sobre una lámina siliconada, o una superficie aceitada.

Dejar enfriar.

2do método

Tostar las almendras hasta que quede dorado el centro.

Colocar las almendras tostadas, dentro de un bol de cobre con caramelo.

Mezclar bien con una cuchara sobre el fuego.

Verter la mezcla sobre una lámina siliconada o una superficie aceitada.

Dejar enfriar.

Terminación

Colocar el praliné frío dentro de una procesadora.

Procesar.

El resultado debe ser una pasta lisa y untuosa.

GIANDUIA

El glanduia es una pasta hecha a base de avellanas o almendras (o ambas), manteca de cacao, chocolate (amargo, con leche o blanco) y azúcar impalpable, que es procesada hasta que queda lisa y homogénea. Puede ser saborizada levemente (café, vainilla, rhum, etc.), si se deseara. Es recomendable conservar el glanduia a una temperatura entre 15 °C y 18 °C. En el caso que haga más calor (como sucede en el verano), se aconseja aumentar las proporciones de chocolate y manteca de cacao de la receta.

FÓRMULA BÁSICA PARA GIANDUIA

Almendras o avellanas (o ambas)	***0,250 kg***
Chocolate (amargo, con leche o blanco)	***0,250 kg***
Azúcar impalpable	***0,250 kg***
Manteca de cacao	***0,090 kg***

Colocar las almendras tostadas calientes, junto con el azúcar impalpable en una procesadora.

Incorporar la manteca de cacao derretida a 34°C.

Verter el chocolate derretido (si el glanduia va a ser utilizado sólo para bombones, hacerlo con chocolate templado).

Procesar hasta obtener una mezcla lisa, homogénea y sin grumos. Verter sobre una lámina siliconada, entre reglas metálicas, que formen un marco.

Dejar enfriar. Una vez firme, retirar las reglas metálicas.

A continuación, cortar cuadrados. Luego pueden ser cubiertos con chocolate templado.

Fondant

El Fondant se prepara mezclando agua, azúcar y glucosa en una cacerola y cocinándolo a una temperatura entre 112 °C y 120 °C. Luego se bate con una paleta, a fin de producir cristales diminutos en una solución supersaturada de azúcar, brindando como resultado una textura cremosa al producto terminado.
Para conservarlo, es aconsejable colocarlo en un recipiente hermético cubierto con agua fría, y guardarlo a temperatura ambiente.
Es importante que repose como mínimo 24 hs, luego de su preparación, para poder ser utilizado (recordar de tirar el agua del recipiente antes de utilizar el fondant, y en el caso que sobre, volver a guardarlo cubierto de agua).
Calentar el fondant a Baño María entre 29 °C - 35 °C, para poder trabajarlo con una manga y hacer decoraciones (no pasar los 38 °C, ya que en lugar de quedar brillante, tomaría un color mate).
El fondant también es utilizado para cubrir tortas de cumpleaños o bodas.

Fórmula básica para fondant

Azúcar (en panes)	***1 kg***
Agua	***0,250 litros***
Glucosa	***0,080 kg***
Cremor tártaro	***0,0001 kg***

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola. Llevar al fuego. Cuando llegue a 108 °C incorporar la glucosa y el cremor tártaro. El almíbar debe alcanzar una temperatura entre 112 °C y 120 °C.

Apagar el fuego, una vez que llegue a la temperatura deseada. Batir para bajar la temperatura, de manera rápida. Debe llegar a los 45 °C.

Verter el almíbar dentro del bol de la batidora eléctrica.

Batir el almíbar a velocidad baja con una paleta.

El fondant estará listo, cuando tome un color blanquecino y mate. Conservarlo guardado en un recipiente hermético, cubierto con un poco de agua fría.

Pasta de frutas

Las pastas de frutas se obtienen mediante la cocción de pulpas de una o varias frutas junto con azúcar y pectina (en el caso de necesitar un agente gelificante extra).

Fórmula básica para pasta de frutas

Pulpa de frutas (a elección)	***0,375 kg***
Puré de manzanas	***0,125 kg***
Glucosa	***0,075 kg***
Pectina	***0,010 kg***
Azúcar invertido	***0,075 kg***
Acido cítrico o tartárico	***0,010 kg***
Azúcar	***0,050 kg***
Azúcar	***0,500 kg***

Unir la pulpa de la fruta elegida (en este caso de frutillas) junto con el puré de manzanas.

Mezclar con un batidor de alambre, sobre el fuego (las pulpas se deben entibiar).

Unir la pectina con los 0,050 kg de azúcar.

Verter la pectina con el azúcar sobre las pulpas de frutas tibias.

Hervir la preparación durante 1 minuto y luego incorporar los 0,500 kg de azúcar.

Añadir la glucosa.

Agregar el azúcar invertido. Mezclar todo bien.

Cocinar hasta que la preparación alcance los 104 °C.

Parar la cocción apoyando el bol sobre agua con hielo.

Por último, colocar el ácido cítrico o tartárico. Revolver bien.

Verter la preparación sobre una placa con una lámina siliconada. Disponer reglas metálicas en los 4 costados, para fijar la altura deseada de la pasta de frutas.

Dejar endurecer de 2 hs a 12 hs.

Una vez que la pasta de frutas queda firme, retirar las reglas metálicas.

Cortar en tiras.

Luego, cortar cuadrados del tamaño deseado.

Pasar los cuadrados de pasta de fruta por azúcar y servir.

Marshmallow

El marshmallow (o malvavisco, su nombre en español), es una preparación a base de merengue italiano, al cual se le adicionan colorantes, saborizantes y gelatina o goma arábica.
Su nombre se origina de una planta, en inglés llamada marshmallow (Althaea officinalis), en español altea, proveniente de Asia y Europa, cuyas raíces poseen una sustancia gelatinosa, con la cual se realizaba la preparación del marshmallow.
Hoy en día, se dejó de lado la utilización de las raíces de la planta como agente gelificante, y se pasó a utilizar gelatina o goma arábica en su lugar.

Fórmula básica para marshmallow

Azúcar	***0,500 kg***
Glucosa	***0,100 kg***
Agua	***0,200 litros***
Gelatina sin sabor (en hojas)	***0,025 gr***
Claras	***0,350 Kg***
Saborizantes	***Cant. necesaria***
Colorantes	***Cant. necesaria***

Incorporar la gelatina sin sabor, en hojas (previamente hidratada) dentro del almíbar a punto bolita (130 °C), hecho con el agua, el azúcar y la glucosa.

Mezclar con una cuchara para unir bien.

Batir las claras a nieve e incorporar el almíbar con la gelatina. Continuar batiendo a velocidad máxima hasta que se enfríe por completo.

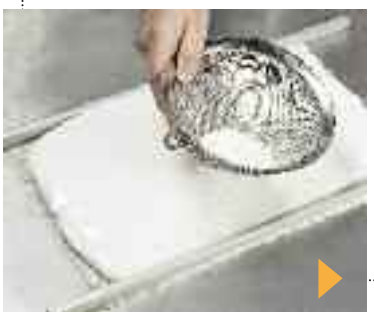
Adicionar el saborizante deseado (y el colorante, si se deseara alguna tonalidad en particular).

Tamizar azúcar impalpable junto con fécula de maíz, sobre una lámina siliconada.

Disponer 2 reglas aceitadas a cada lado de la lámina siliconada.

Verter la preparación fría sobre la lámina siliconada.

Alisar la superficie con una espátula larga metálica.



Espolvorear la superficie con una mezcla de azúcar impalpable y fécula de maíz.

Llevar a un lugar seco y dejar que la preparación se afirme.

Una vez bien firme, retirar las reglas metálicas.

Dar vuelta el marshmallow y retirar la lámina siliconada.

Espolvorear la superficie, con la mezcla de azúcar impalpable y fécula de maíz.

Cortar tiras con un cuchillo levemente aceitado.

Cortar en cuadrados o dejar en tiras.

Colocar los marshmallows dentro de un bol con azúcar impalpable. Cubrirlos bien.

Tamizar, para retirar el exceso de azúcar impalpable. Dejar secar y servir.

Caramelos de goma

Los caramelos de goma se realizan mezclando almíbar con saborizantes, colorantes y un agente gelificante (gelatina, o pectina, o agar-agar). Luego se coloca la preparación en impresiones hechas dentro de fécula de maíz y se los deja secar.

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar. Una vez que alcance una temperatura entre 130 °C y 135 °C, incorporar la glucosa.

Revolver bien para que se una la preparación.

Fórmula básica para caramelos de goma

Almíbar

Glucosa	***0,360 kg***
Azúcar	***0,430 kg***
Agua	***0,160 litros***

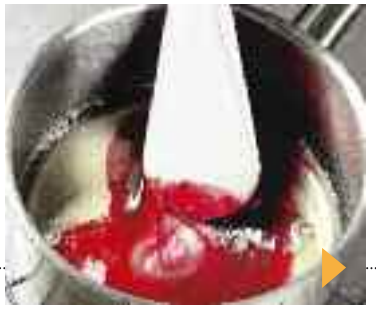
Saborizantes	***Cant. necesaria***
Colorantes	***Cant. necesaria***
Gelatina sin sabor (en polvo)	***0,060 kg***
Agua	***0,180 litros***

Enfriar el almíbar sobre hielo, hasta que llegue a los 100 °C.

Incorporar la gelatina sin sabor disuelta en los 0,180 litros de agua.

Agregar el saborizante deseado.

A continuación, añadir el colorante.



Mezclar bien con una cuchara.

Verter la preparación dentro de un chino pistón.

Colocar el almíbar dentro de impresiones hechas sobre fécula de maíz (ver el proceso de secado de la fécula y las impresiones bajo el título "Bombones de licor").

Tamizar fécula por encima de los caramelos de goma. Dejar secar por 24 hs., en un ambiente seco.

Retirar los caramelos de goma. Sacudir el exceso de fécula de maíz.

Lavar rápidamente con agua fría.

Dejar que se sequen bien sobre una rejilla metálica.

Pasar por azúcar y servir.

Bombones de licor

Los bombones de licor se realizan mediante la mezcla de un almíbar con una bebida de alta graduación alcohólica.
Luego, el almíbar es vertido dentro de un molde con fécula de maíz, al que se marcaron impresiones con un diseño a elección. Al secarse, se forma una película fina externa de azúcar cristalizado, manteniendo de esa manera el interior líquido.Otra opción es verter el almíbar dentro de moldes previamente cubiertos con chocolate templado, y taparlos nuevamente con chocolate.

Cuadro de fórmula básica para bombones de licor

Ingredientes	Alta graduación alcohólica	Media graduación alcohólica	Baja graduación alcohólica
Azúcar (en panes)	1 kg	1 kg	1 kg
Agua	0,400 litros	0,400 litros	0,400 litros
Bebida alcohólica de 60°	0,500 litros		
Bebida alcohólica de 50°		0,400 litros	
Bebida alcohólica de 45°			0,300 litros
Procedimiento	Cocinar el almíbar a 130 °C, luego incorporar la bebida alcohólica.	Cocinar el almíbar a 125 °C, luego incorporar la bebida alcohólica.	Cocinar el almíbar a 120 °C, luego incorporar la bebida alcohólica.

Tamizar fécula de maíz sobre una placa honda. Llevar a una estufa para que se seque a una temperatura baja (35 °C-40 °C) por 24 hs.

Al día siguiente, airear la fécula de maíz, revolviendo con un batidor de alambre.
Dejar que se enfríe durante 12 horas, en un ambiente seco.

Asentar la fécula de maíz, que se encuentra dentro de la placa honda, dando unos leves golpes contra la mesada.

Alisar la superficie con una espátula metálica.

Marcar las impresiones que se deseen sobre la fécula de maíz.

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua. Cocinar hasta los 130 °C ó 125 °C o 120 °C, dependiendo de la graduación de la bebida alcohólica que se utilice. Dejar enfriar por 2 a 3 minutos, y luego incorporar la bebida alcohólica. No revolver.

Verter la preparación dentro de un bol, lentamente.

Luego, pasarlo a otro bol frío. Repetir la operación entre 8 y 11 veces, para que se integre bien el alcohol con el almíbar (realizar este proceso delicadamente).

Colocar el almíbar dentro de un chino pistón.

Rellenar las impresiones con el almíbar.

Tamizar fécula de maíz sobre las impresiones con almíbar.

Una vez que estén bien cubiertas con la fécula de maíz, llevar a la estufa por 4 a 5 hs. entre 35 °C y 40 °C. Dar vuelta los bombones y dejar secar en la estufa por 4 a 5 horas más. Luego retirar de la estufa y dejar que se enfríen por completo en un ambiente seco.

Apoyar una placa encima y dar vuelta la fuente con los bombones de licor.

Retirar los bombones de licor de la fécula de maíz.

Extraer la fécula de maíz de la superficie de los bombones con un pincel.

Los bombones de licor están listos para ser consumidos. También es posible cubrirlos con chocolate templado (ver capítulo XVII), si se desea.

Caramelos de leche

Los caramelos de leche y los toffee, son dos preparaciones con una fórmula básica muy similar, que utiliza azúcar, leche o crema y manteca.
A estas preparaciones también se les pueden añadir saborizantes como chocolate, frutas secas o especias.
El sabor particular de los caramelos de leche y de los toffee, se debe a una reacción que se produce cuando se calientan las proteínas de la leche junto con el azúcar (este mismo sabor también lo sentimos en la leche evaporada y condensada.)

Fórmula básica para caramelos de leche

Azúcar	0,200 kg
Crema	0,250 kg
Glucosa	0,190 kg
Manteca	0,010 kg
Saborizante	Cant. necesaria

Fórmula básica de toffee

Leche condensada	0,250 Kg
Azúcar	0,250 Kg
Glucosa	0,250 Kg
Manteca	0,080 Kg
Sal	0,001 Kg
Saborizante	Cant. necesaria

El modo de realizar ambas preparaciones es igual.
A continuación veremos la cocción de los caramelos de leche.

En la realización de los caramelos de leche, se va a utilizar vainilla como saborizante. Para ello, cortar una vaina de vainilla al medio.

Retirar la pulpa del interior.

Colocar la vaina de vainilla y la pulpa dentro de un bol de cobre con la crema.

Agregar azúcar.

Incorporar la glucosa.

Revolver hasta que entre en ebullición.

La preparación debe alcanzar una temperatura entre los 115 °C y los 118 °C.

Añadir la manteca.

Mezclar bien para que se unan los ingredientes.

Retirar la vaina de vainilla.

Verter la preparación sobre una lámina siliconada. Formar un marco con reglas metálicas aceitadas, para darle el espesor deseado a los caramelos.

Dejar enfriar, hasta que se endurezca la preparación. Luego retirar las reglas metálicas de los lados.

Retirar la lámina siliconada.

Cortar sobre una tabla, en cuadrados.

Envolver los caramelos de leche con papel celofán, y guardar en un recipiente hermético para su mejor conservación.

TURRONES

Los turrones también conocidos como nougats, son preparaciones que se realizan a partir de una mezcla de alguna variedad de azúcar o endulzante y frutas secas, confitadas o deshidratadas.
Estas preparaciones pueden ser aireadas o no, dependiendo de la consistencia que se quiera dar a los turrones.
A continuación veremos un ejemplo de un turrón aireado.

Incorporar azúcar a las claras. Batir.

Verter la miel a 120 °C sobre las claras.

A continuación, añadir el almíbar a 140 °C - 150 °C.

Cambiar el batidor de alambre, por la paleta.

Secar la preparación, pasando un soplete alrededor del bol, a medida que se bate la preparación.

Agregar las almendras tostadas tibias (o las frutas secos, confitadas o deshidratadas que se desee).

Verter la preparación sobre una lámina siliconada.

FÓRMULA BÁSICA PARA TURRÓN AIREADO

Almíbar

Azúcar	***0,450 kg***
Glucosa	***0,100 kg***
Agua	***0,150 kg***

Miel	***0,600 kg***
Claras	***0,120 kg***
Azúcar (para las claras)	***0,030 kg***
Almendras (u otras frutas secas a elección)	***1 kg***

Disponer encima otra lámina siliconada.

Estirar con el palo de amasar.

Una vez logrado el espesor deseado, levantar la lámina siliconada de la superficie.

Colocar una hoja de hostia encima del turrón.

Pasar el palo de amasar por encima, con cuidado, para que la hostia al turrón.

Dar vuelta el turrón.

Colocar una hoja de hostia sobre el otro lado.

Pasar el palo de amasar por encima, con cuidado, para que se adhiera bien.

Cortar con el formado que se desee.

Conservar en recipientes herméticos.

MATERIALES

1. *Aro metálico.*
2. *Palo de amasar.*
3. *Espátula metálica ancha.*
4. *Placa.*
5. *Espátula metálica larga.*
6. *Cuchillo de chef.*

NOUGATINE

La Nougatine, es una preparación a base de caramelo y almendras fileteadas, que se utiliza en general para decorar piezas artísticas de pastelería, u otro tipo de elaboraciones dulces.
Fue inventado a mediados del siglo XIX, debido a una visita que realizó la emperatriz Eugenia, a Nevers, en Francia. El pastelero de Nevers, Louis-Jules Bourumeau, le dio a probar la nougatine a la emperatriz, quien lo elogió por su delicioso sabor.
La nougatine entonces, reemplazó a muchos dulces servidos, durante esa época.

Pelado de Almendras

Colocar las almendras en una cacerola con agua hirviendo (utilizar el doble del peso de agua que de almendras).

FÓRMULA BÁSICA PARA NOUGATINE

Fondant	***1,5 kg***
Glucosa	***0,900 kg***
Almendras fileteadas	***0,825 kg***
Manteca de cacao	***0,060 kg***

Pochear a 80 °C por unos minutos.

Retirar una almendra de la cacerola y presionar levemente para verificar si la piel se desprende.

Escurrir las almendras.

Enfriar las almendras rápidamente, colocándolas dentro de un bol con agua y hielo.

Retirar la piel de las almendras. Filetearlas a lo largo, luego tostarlas en el horno; para ser utilizadas en la elaboración de la nougatine.

Elaboración de nougatine

Colocar el fondant junto con la glucosa dentro de un bol de cobre. Llevar al fuego. Cocinar hasta que alcance los 155 °C, y tome color dorado claro.

Incorporar las almendras fileteadas y tostadas tibias.

Revolver bien, para unir todos los ingredientes.

Agregar la manteca de cacao.

Mezclar hasta que la manteca se disuelva por completo.

Verter la preparación sobre una lámina siliconada.

Dejar enfriar levemente (se debe estirar mientras está aún tibia).

Aceitar bien los utensilios que se van a utilizar.

Pasar la nougatine de la lámina siliconada a la mesada, para poder trabajarla.

Opción 1

Estirar con un palo de amasar finamente (se debe trabajar de manera rápida, para que no se enfríe la nougatine).

Realizar un disco, apoyando un aro metálico encima de la nougatine. Golpear los bordes del aro con un martillo, para asegurarse que la nougatine quede bien cortada.

Retirar el aro. Conservar en un lugar seco.

Opción 2

Cortar una tira con un cuchillo de chef.

Formar triángulos.

Apoyar los triángulos sobre un palo de amasar, para darles una forma levemente curvada.

Opción 3

Hacer un corte sobre un disco de nougatine aún tibio.

Doblar las puntas de la nougatine hacia el centro del disco.

Se pueden dar las formas que se deseen sobre la nougatine, mientras esté tibia.

Sugerencia

En el caso que la nougatine se endurezca demasiado para poder trabajarla, llevar unos minutos al horno para que se ablande.

Materiales

1. *Candissoire.*
2. *Rejilla metálica.*
3. *Placa.*
4. *Papel manteca.*

Azúcar candi

El candi es un almíbar con una alta concentración de azúcar (33,5 ° Baumé), que permite que el azúcar contenido en el mismo se cristalice.
Se utiliza, en general, para cubrir bombones de pasta de almendras ó pastas de frutas, por citar algunos ejemplos.
Estos productos se sumergen en el almíbar por un cierto período de tiempo, permitiendo que se forme una fina película sobre toda su superficie.
La película de azúcar candi, formada, sirve de protección contra el desecamiento de los productos y su mejor conservación en el tiempo.

Preparación

Fórmula básica de almíbar para azúcar candi

Agua	***1,5 litros***
Azúcar	***3 kg***

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar.
Medir con un densímetro el almíbar (para piezas pequeñas el almíbar debe tener una densidad de 1.3023 (33,5 °B), y para piezas grandes 1.3082 (34 ° B)).
Dejar enfriar y verter delicadamente dentro del candissoire que contiene los bombones.
Cubrir con una rejilla metálica, con un papel manteca encima, para evitar que los bombones floten. Dejar reposar por 12 a 24 hs. antes de retirar los bombones del almíbar.

Pasado el tiempo necesario de reposo, levantar la rejilla metálica con el papel manteca del candissoire.

Retirar la rejilla con los bombones delicadamente.

Acomodarlos sobre una rejilla metálica, para que se escurran y se sequen.

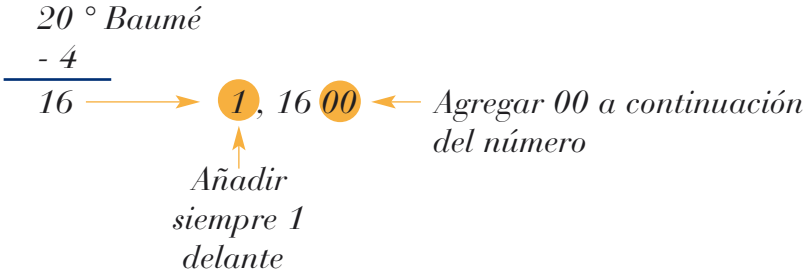
Se deben formar pequeños cristales de azúcar sobre toda la superficie de los bombones.

Correspondencia entre los grados Baumé, densidad y brix

A continuación describiremos una manera simple para establecer una correspondencia entre los grados Baumé y la densidad.

• *Si tenemos **20 ° Baumé**, le debemos sustraer 4, al número obtenido le añadimos 1 por delante y dos 00 a continuación, lo que nos dará un resultado de **1,1600 de densidad**.*

Ejemplo



• *Para obtener la medida en grados Brix, debemos únicamente multiplicar por 2 el grado Baumé.*

Ejemplo

Un almíbar a 20 ° Baumé es igual a 40° Brix.

El instrumento utilizado para medir el porcentaje de extracto seco de un líquido es el refractómetro.

Cuadro de soluciones con azúcar (almíbar)

Agua	Azúcar	° Baumé
0,500 litros	0,150 kg	14°
0,500 litros	0,170 kg	15°
0,500 litros	0,200 kg	17°
0,500 litros	0,225 kg	18°
0,500 litros	0,260 kg	20°
0,500 litros	0,285 kg	21°
0,500 litros	0,340 kg	25°
0,500 libros	0,400 kg	27°
0,500 litros	0,455 kg	28°
0,500 litros	0,510 kg	29°
0,500 litros	0,570 kg	31°
0,500 litros	0,635 kg	32°
0,500 litros	0,680 kg	33°
0,500 litros	0,740 kg	34°
0,500 litros	0,800 kg	35°

Azúcar

- PASTILLAGE
- COLADO
- SOPLADO
- ESTIRADO
- HILADO
- ROCHER
- CARAMELO

XIX

Materiales

1. *Rejilla metálica.*
2. *Cacerola de acero inoxidable.*
3. *Lámpara de azúcar.*
4. *Bol de acero inoxidable.*
5. *Soplete.*
6. *Guantes de goma.*
7. *Batidor con puntas de metal.*
8. *Bomba de azúcar.*
9. *Reglas metálicas.*
10. *Moldes de silicona.*
11. *Tijera.*
12. *Lámina de silicona.*

Pastillage

El pastillage se realiza mezclando azúcar impalpable con agua y gelatina (o goma arábiga o tragacanto) hasta la obtención de una pasta.
También se le pueden incorporar colorantes y saborizantes a elección.
Se utiliza para la realización de piezas artísticas, en pastelería.
El creador de esta masa, fue el pastelero italiano de Caterina de Medici, Gian Pastilla.
El fabricaba pequeñas pastillas con distintos sabores y colores, que luego eran consumidas por los nobles de la época (siglo XVI).
Recién, a partir del siglo XIX, es que se comienzan a ver obras realizadas con pastillage.

Fórmula básica para pastillage

Azúcar impalpable	*1,350 kg*
Gelatina sin sabor	*0,015 kg*
Agua	*0,075 litros*
Vinagre blanco	*0,075 litros*
Fécula de maíz	*0,150 kg*

Tamizar el azúcar impalpable.

Agregar el vinagre blanco a la gelatina, previamente hidratada.

Verter la preparación sobre el azúcar impalpable.

Unir los ingredientes.

Colocar el pastillage sobre la mesada.

Espolvorear con un poco de fécula de maíz.

Amasar bien.

La masa debe quedar lisa y uniforme.

Estirar el pastillage con un palo de amasar, del espesor deseado, con reglas metálicas como guías.

Cortar las formas que se deseen.

Dejar secar sobre placas, hasta que queden bien firmes.

Azúcar colado

El azúcar colado es el más utilizado para el armado de estructuras y bases para montajes artísticos.
El azúcar colado puede ser opaco o translúcido. A continuación veremos algunos detalles importantes para tener en cuenta.

Fórmula básica azúcar colado

Azúcar	**1 kg**
Agua	**0,400 litros**
Glucosa	**0,300 kg**

1. Calentar el agua. Incorporar el azúcar. Por último añadir la glucosa a los 100 ºC.

2. Los colorantes blancos y negros, se colocan después de la glucosa. El resto de los colores se colocan entre los 130 °C y los 135 °C.

- *Opaco: Agregar blanco después de la glucosa y luego a los 135 °C el color deseado.*
- *Translúcido: Se incorpora el colorante, directamente a los 130 °C - 135 °C.*

3. La cocción del azúcar debe llegar a los 155 °C.

4. Una vez que el azúcar alcance su temperatura, apoyar la cacerola sobre una mesada, para que se vayan todas las burbujas de aire que pudiera tener.

5. Para dar efecto marmolado al azúcar, colocar colores más oscuros dentro del mismo tono utilizado, dentro de la cacerola con el azúcar, o sobre el azúcar que ya se encuentra dentro de un molde.

6. Recordar de vertir el azúcar dentro del molde elegido, muy despacio, desde el centro del molde, y la distancia más corta desde la cacerola al interior del molde.

7. Las reglas metálicas, aros de metal y masa para modelar, utilizados para dar forma al azúcar, deben estar pincelados con aceite (es importante que no sea en demasía, ya que no permitiría que se puedan unir las piezas posteriormente).

8. Retirar la masa para modelar de la pieza de azúcar, una vez que ésta se enfríe por completo.

9. Los elementos metálicos (reglas, aros, etc.) se deben retirar antes que el azúcar se enfríe, ya que de lo contrario quedarían adheridos.

Colocar el azúcar en terrones junto con el agua en una cacerola. Llevar a ebullición a fuego medio.

Retirar las impurezas del almíbar con una espumadera.

Limpiar la espumadera, cada vez que se retiren impurezas, pasándola por agua. Repetir la operación cada vez que surjan impurezas en la superficie del almíbar.

Limpiar los bordes de la cacerola con un pincel con agua, para que no se queme el azúcar.
Repetir el procedimiento cuantas veces sea necesario.

Cuando el almíbar llegue a ebullición, incorporar la glucosa y subir el fuego.

Cocinar hasta que el almíbar alcance los 130 °C - 135 °C.

Agregar el colorante dentro del almíbar a 130 °C - 135 °C.

Dejar que continúe su cocción hasta los 155 °C.

Parar la cocción, apoyando la cacerola dentro de un bol con agua y hielo.

Aceitar las reglas y los aros metálicos que se vayan a utilizar.

Disponer las reglas metálicas y los aros sobre una lámina de silicona.

Verter el azúcar dentro del diseño formado con las reglas metálicas.

Colocar unas gotas de colorante encima del azúcar.

Formar un marmolado con la punta del cuchillo.

Verter el azúcar dentro del diseño formado por 2 aros metálicos y realizar el mismo procedimiento que en el caso anterior.

Retirar las reglas metálicas. Dar unos leves golpes sobre los aros metálicos, para que puedan ser extraídos más fácilmente.

Retirar los aros metálicos.

Dejar enfriar el azúcar por completo.

AZÚCAR ESTIRADO

El azúcar estirado, es quizás, el más difícil de lograr. Se debe tener un gran dominio de la materia, que se logra exclusivamente luego de muchas prácticas.
Hay tres pasos importantes a seguir:
La cocción del azúcar, el estirado del azúcar para lograr un satinado, y el armado de la pieza artística.

Detalles importantes a tener en cuenta:

FÓRMULA BÁSICA AZÚCAR ESTIRADO

Azúcar en terrones	*1 kg*
Cremor tártaro	*0,002 kg*
Agua	*0,400 litros*
Glucosa	*0,050 a 0,100 kg*

1. Calentar el agua, a fuego bajo, hasta que entre en ebullición.

2. Incorporar el azúcar en terrones (es más refinado que el azúcar cristal).

3. Se utiliza para la preparación, algún tipo de ácido, como el ácido tartárico o el cremor tártaro, ya que mantiene más fluido al azúcar.
Cada tipo de ácido se agrega a una temperatura diferente.
- *a. Acido tartárico: se coloca dentro del azúcar 5 °C antes que finalice la cocción.*
- *b. Cremor tártaro: colocar dentro del azúcar a los 100 °C.*

4. Espumar seguido las impurezas de la superficie del azúcar, durante toda la cocción.

5. Incorporar la glucosa dentro del almíbar, una vez que entre en ebullición.

6. A los 130 °C/135 °C, se pueden incorporar los colorantes deseados.

7. A los 100 °C, colocar los colorantes blanco o negro.

8. A los 150 °C, se empiezan a ver los colores dentro del azúcar, como quedarán definitivamente.

9. La temperatura final del azúcar, con ácido tartárico es de 165 °C, mientras que el azúcar con cremor tártaro, sólo debe llegar a los 160 °C.

10. Cuando el azúcar llegue a la temperatura deseada, sacar la cacerola del fuego y apoyarla sobre la mesada.
Esperar hasta que se vayan todas las burbujas de aire.

11. *Volcar el azúcar sobre una lámina siliconada y colocar inmediatamente los colorantes líquidos encima (en el caso que no se hayan puesto antes).*

12. *Es importante esperar a que se enfríe un poco el azúcar (estará listo cuando no se pegue a la mano, ni a una espátula). Mezclar bien, para que el azúcar tome el color deseado.*

13. *Para satinar el azúcar, estirar y doblar varias veces, teniendo cuidado que no se enfríe demasiado (doblar entre 20 y 30 veces).*

14. *Colocar el azúcar satinado bajo la lámpara de azúcar para que se mantenga el calor, o dentro del horno, a una temperatura moderada.*
Dar vuelta el azúcar de vez en cuando para que no se derrita de un solo lado.

15. *En caso de querer recalentar el azúcar, colocarlo en el microondas durante 5 segundos.*
Retirar. Mezclar bien. Repetir la operación cuantas veces sea necesario para obtener la consistencia deseada.

Verter el azúcar sobre una lámina siliconada.

Colocar el colorante deseado.

Unir el azúcar, llevándolo hacia el centro. Utilizar guantes de goma, para que el azúcar no quede marcado.

Repetir la operación varias veces, hasta que el azúcar tome un color uniforme.

Formar un bollo.

Colocar los bollos bajo la lámpara de azúcar.

SATINADO

Utilizar el azúcar lo más caliente posible y trabajarlo rápidamente.

Comenzar estirando el azúcar hacia ambos lados.

Unir la tira, comenzando por los dos extremos. Estirar nuevamente y volver a unir la tira. Repetir la operación unas veces más.

Torcer el azúcar, para incorporar más aire y darle efecto satinado. Repetir varias veces la operación. (20 a 30 veces).

Una vez obtenido el resultado deseado, colocar bajo la lámpara de azúcar para que mantenga el calor.

CINTAS

Cortar un trozo de azúcar.

Formar rollos de azúcar de distinto color.

Unir los rollos, mientras el azúcar sigue caliente.

Estirar ambos extremos.

Doblar la tira al medio y unir ambas puntas.

Cortar al medio.

Estirar nuevamente y repetir la operación.

Una vez que la cinta quedó bien satinada, estirar lo más fino posible.

Cortar el largo deseado.

Calentar la cinta bajo la lámpara de azúcar.

Dar la forma deseada.

MOÑOS

Calentar el extremo de una cinta doblada al medio con un soplete, en forma de gota.

Comenzar el armado del moño, uniendo los extremos de las cintas en el centro.

Agregar las próximas cintas de manera intercalada, simulando un moño.

Terminar acomodando las cintas más pequeñas en la parte superior del moño.

Por último, pegar dos cintas a cada lado del moño, levemente onduladas.

Hojas

Estirar la base de un bollo de azúcar, hacia los costados.

Estirar el azúcar del centro hacia afuera con las dos manos, para dar un efecto satinado al azúcar; y que quede lo más fino posible.

Presionar con el dedo pulgar el azúcar y tirar hacia arriba.

Cortar con una tijera, para formar la punta de la hoja.

Colocar el azúcar, dentro de un molde de hojas de silicona.

Apoyar encima de la parte superior del molde de silicona.

Presionar bien con la mano, para que se marque la hoja.

Retirar del molde y dejar enfriar por completo.

ROSA

Cortar un pequeño trozo de azúcar.

Formar el centro de la flor, dejando la base más ancha y la punta más fina.

Abrir el extremo superior del azúcar hacia los costados, con las dos manos, para lograr que el azúcar quede lo más fino posible, y así formar los pétalos.

Dar forma a los pétalos, tirando el azúcar hacia afuera con el dedo pulgar.

Colocar el pétalo, pegado a la base de la flor.

Girar la base, para que se adhiera bien el pétalo.

De esta manera quedará formado el capullo de la flor, al cual se podrán seguir añadiendo más pétalos, de acuerdo al tamaño de la flor que se desee.

AZÚCAR SOPLADO

El azúcar soplado, como el estirado, requiere de mucha destreza artística y práctica, ya que el trabajo nos hace recordar a los artistas sopladores de vidrio.

FÓRMULA BÁSICA PARA AZÚCAR SOPLADO

Azúcar en terrones	***1 kg***
Agua	***0,350 litros***
Glucosa	***0,250 kg***
Cremor tártaro	***0,001 kg***

Preparación

La preparación de este tipo de azúcar es exactamente igual al del azúcar estirado. La única diferencia a tener en cuenta, es que la cocción del azúcar debe alcanzar una temperatura entre los 150 °C y los 157 °C, lo que facilitará el soplado posterior del mismo.

Verter el azúcar sobre una lámina siliconada.

Llevar el azúcar de los bordes hacia el centro.

Estirar el azúcar hacia los costados, para satinarlo.

Doblar al medio. Repetir la operación varias veces.

Una vez logrado el satinado, colocarlo bajo la lámpara de azúcar.

Estirar un trozo del azúcar, y formar una "pera".

Cortar el trozo de azúcar con una tijera.

Ahuecar el azúcar, introduciendo el dedo pulgar en el interior.

Calentar el tubo metálico de la bomba de azúcar con un soplete, o sobre la hornalla.

Colocar el tubo metálico, de el interior del hueco de la "pera" de azúcar.

Presionar bien la base del azúcar contra el tubo metálico, asegurándose que no quede ninguna apertura. Comenzar a presionar la bomba de azúcar muy lentamente.

Una vez logrado el tamaño deseado, parar de inflar y enfriar rápidamente, con un ventilador o un secador de aire frío.

Calentar el tubo metálico de la bomba de azúcar con un soplete.

Retirar la pieza hecha en azúcar con cuidado.

Cortar el azúcar sobrante (por donde se infló) con una tijera caliente.

Armado de una pieza de azúcar

Colocar la base del triángulo dentro de azúcar del mismo color.

Apoyarlo sobre el disco de azúcar.

Continuar pegando todas las piezas deseadas deseadas de la misma manera.

AZÚCAR HILADO *(Filé)*

El azúcar hilado o filé, se utiliza para decorar muchas de las preparaciones en la pastelería, como ser tortas, postres al plato, bombas heladas, por citar algunos ejemplos.

Preparación

La cocción de este tipo de azúcar es idéntica al del azúcar estirado.
La diferencia se encuentra en su utilización. Se deben formar los hilos de azúcar sobre dos reglas, mientras se encuentra aún caliente, utilizando un batidor de alambre con puntas metálicas.

FÓRMULA BÁSICA PARA AZÚCAR HILADO

Azúcar	***1 kg***
Agua	***0,400 litros***
Glucosa	***0,200 kg***

Aceitar las reglas metálicas que se utilizarán.

Levantar el azúcar con un batidor de puntas metálicas.

Pasar el batidor con el azúcar, rápidamente de un lado hacia el otro sobre las reglas metálicas, para que se formen hilos.

Retirar los hilos.

El azúcar permanece bastante flexible y fácil de moldear.

Dar la forma deseada para utilizar.

AZÚCAR ROCHER

El azúcar Rocher (peñasco o roca), es conocido con ese nombre por su semejanza a las rocas encontradas sobre los peñascos. Es muy utilizada para realizar decoraciones que requieren una cierta semejanza a piedras, miga de pan, o viejas rocas, en su montaje; como ser las montañas o grutas.

FÓRMULA BÁSICA PARA AZÚCAR ROCHER

Azúcar	***1 kg***
Agua	***0,400 litros***
Glacé real	***0,080 a 0,100 kg***

Colocar el azúcar dentro de una cacerola.

Incorporar agua y llevar al fuego.

Limpiar continuamente los bordes de la cacerola con un pincel con agua, para que no se queme el azúcar.

El almíbar debe alcanzar los 145 °C, verificar la temperatura con un termómetro.

Incorporar el glacé real al almíbar, con el fuego apagado.

Mezclar enérgicamente con una cuchara.

Continuar revolviendo hasta que el glacé real se una bien al almíbar (también se puede utilizar un batidor de alambre).

El azúcar Rocher crecerá hasta 8 veces su volumen.

Revolver rápidamente con una espátula, para desprender el azúcar de los costados de la cacerola.

Verter la preparación sobre una placa abierta con aluminio y aceitada levemente. Llevar al horno a 120 °C - 140 °C para que se seque bien el azúcar por 2 a 3 horas.

El azúcar Rocher se utiliza generalmente para decorar piezas artísticas de pastelería.

Caramelo

El caramelo se puede realizar utilizando dos métodos diferentes: el método seco o el método con agua.
En el caso del método seco, se coloca azúcar en una cacerola y se revuelve continuamente sobre el fuego, hasta la obtención de un color dorado, el cual se logra a los 160 °C. El método seco sería el más rápido.
En este caso, es importante no dejar de revolver en ningún momento, ya que los cristales de azúcar, una vez que se derriten, se pueden llegar a quemar.
Por otro lado, está el método con agua. Aquí, se coloca agua y azúcar en una cacerola y se lleva al fuego sin revolver. Este método es mucho más lento que el anterior, porque se debe esperar primero a que se evapore el agua y luego que el azúcar alcance los 160 °C.
Es importante no revolver el azúcar, mientras aún tenga agua la cacerola, ya que se volvería a cristalizar y se arruinaría el azúcar.
Se recomienda el uso de cacerolas recubiertas de cobre en su interior y exterior. La acidez del cobre reacciona con el azúcar transformando parte del azúcar en azúcar invertido (iguales partes de glucosa y fructuosa), el cual se vuelve más resistente a la recristalización.

Fórmula básica para caramelo con agua

Azúcar	***1 kg***
Agua	***0,250 litros***
Glucosa	***0,100 kg***

Fórmula básica para caramelo seco

Azúcar	***1 kg***

Colocar el azúcar en una cacerola y llevar al fuego.

Revolver sobre el fuego, para que se disuelva de manera uniforme el azúcar.

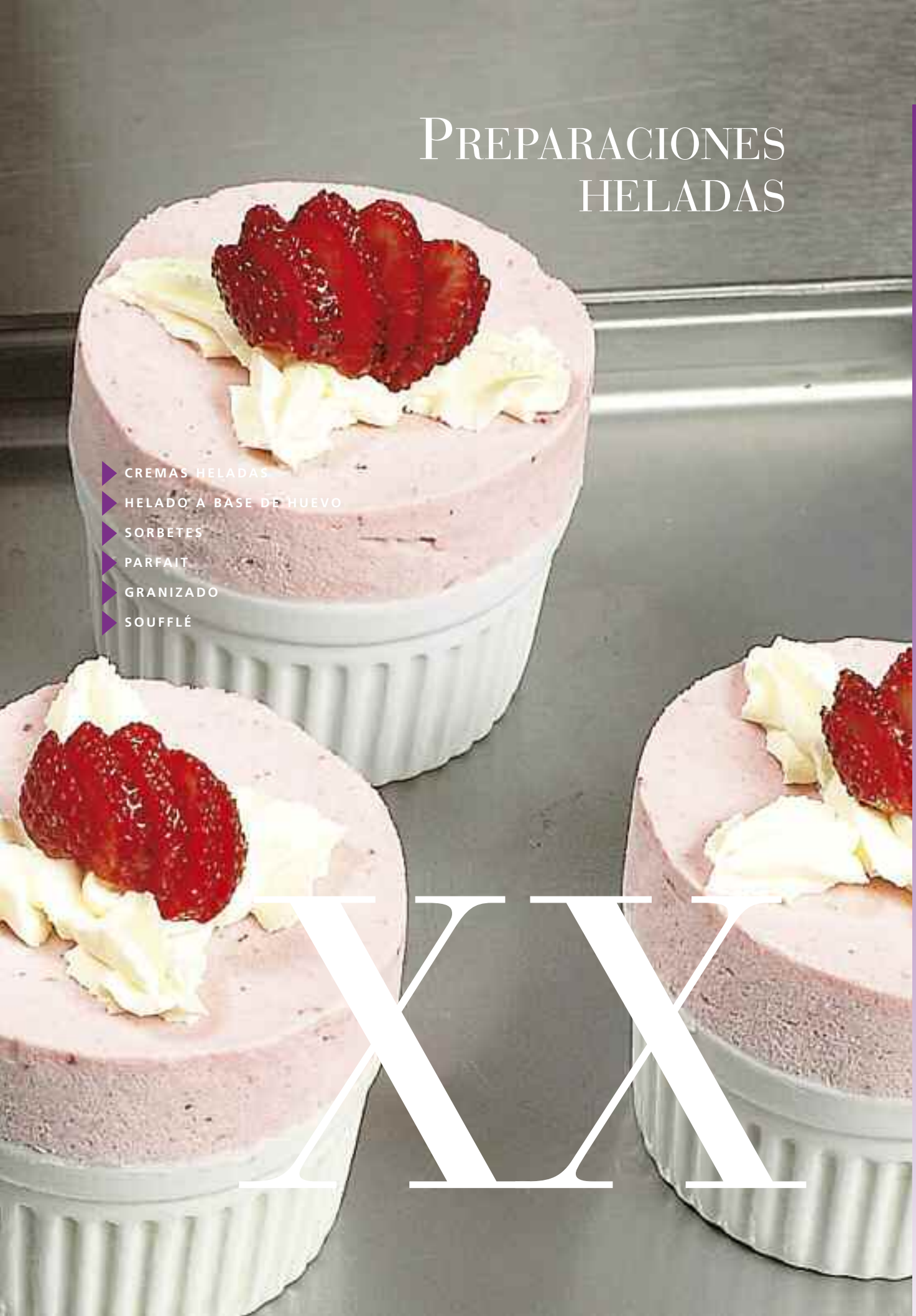
Continuar mezclando hasta obtener la coloración deseada.

Utilizar el caramelo para distintas preparaciones o sólo como decoración de postres, tortas o piezas artísticas de pastelería.

Azúcar

ESTADO	TEMPERATURA DE COCCIÓN
Punto Hilo	102 °C - 110 °C
Punto Bolita blando	115 °C - 117 °C
Punto Bolita firme	118 °C - 120 °C
Punto Bolita duro	122 °C - 127 °C
Punto Crack pequeño	130 °C - 132 °C
Punto Crack	135 °C - 138 °C
Punto Crack duro	146 °C - 155 °C
Caramelo	160 °C

Preparaciones heladas



- CREMAS HELADAS
- HELADO A BASE DE HUEVO
- SORBETES
- PARFAIT
- GRANIZADO
- SOUFFLÉ

XX

Preparaciones heladas

Dentro de las preparaciones heladas podemos encontrar seis grandes variedades:

- *Las Cremas heladas.*
- *Los Helados a base de huevos.*
- *Los Sorbetes.*
- *Los Granizados.*
- *Los Parfaits.*
- *Los Soufflés helados.*

Cremas heladas

Las cremas heladas son preparaciones que se realizan a base de azúcar, crema, leche, saborizantes y estabilizantes.

Fórmula básica para cremas heladas

Leche	***1 litro***
Leche en polvo	***0,010 kg***
Azúcar	***0,250 kg***
Glucosa	***0,020 kg***
Crema	***0,300 kg***
Estabilizante	***0,010 kg***
Saborizantes a elección	***Cant. necesaria***

En el caso de querer realizar una crema helada de vainilla, aplanar una vaina de vainilla, pasando el revés de un cuchillo, a lo largo de la misma.

Realizar un corte a lo largo.

Separar en dos partes y raspar el interior, para extraer la pulpa de la vainilla.

Colocar la vaina de vainilla junto con la pulpa, dentro de una cacerola con la leche. Llevar al fuego (se puede utilizar el saborizante que se desee en lugar de vainilla).

Incorporar la leche en polvo.

Colocar 1/4 del azúcar, junto con el estabilizante en un bol de acero inoxidable.

Mezclar bien ambos ingredientes con una cuchara. Reservar.

Verter el azúcar restante en la cacerola.

Agregar la glucosa.

Mezclar con un batidor de alambre los ingredientes.

Añadir la crema.

Revolver.

Agregar la mezcla de estabilizante y azúcar a la leche, cuando alcance los 40 °C - 45 °C.

Llevar a ebullición.

Enfriar un bol de acero inoxidable sobre hielo.

Pasar la preparación por un colador al bol que está sobre hielo.

Cubrir con un film plástico (debe tocar la superficie de la preparación). Dejar enfriar.

Retirar el film plástico, una vez que se enfríe la crema.

Verter la preparación dentro de la máquina heladora.

La preparación se debe airear a medida que se enfría.

La textura de la crema helada debe ser cremosa.
Colocar la preparación en un recipiente esterilizado.
Conservar en el freezer.

Helados a base de huevos

Los helados a base de huevos se realizan añadiendo el saborizante deseado a una preparación básica de crema inglesa, que luego se terminará dentro de una máquina heladora.

Fórmula básica para helados a base de huevos

Leche	***1 litro***
Azúcar	***0,250 kg***
Yemas	***10 unidades de 60 g c/u***
Estabilizante (opcional)	***0,010 kg***
Saborizantes a elección	***Cant. necesaria***

Verter la mitad del azúcar con el estabilizante sobre la leche a 40-45 °C y llevar a ebullición.

Batir las yemas con la otra mitad del azúcar a blanco.

Una vez que la leche entra en ebullición, verter la mitad sobre el bol con las yemas batidas.

Volcar la preparación dentro de la cacerola con la leche restante. Llevar a fuego bajo y revolver continuamente.

Cocinar la crema inglesa hasta que alcance los 85 °C. Verificar la textura, pasando un dedo sobre la cuchara con la crema. Deben quedar 2 líneas paralelas marcadas, sin que la crema se escurra. El revés de la cuchara debe quedar "napado".

Pasar la crema inglesa por un chino, a un bol apoyado sobre agua y hielo.

Revolver hasta que se enfríe en el Baño María invertido.

Verter la crema inglesa dentro de la máquina heladora.

La preparación se debe airear a medida que se enfría.

La textura final deberá ser cremosa. Colocar la preparación en un recipiente esterilizado. Conservar en el freezer.

Sorbetes

Los sorbetes se pueden dividir en dos grandes categorías:

- Los sorbetes de frutas.
- Los sorbetes de vinos o alcoholes.

Los sorbetes de frutas se dividen en dos grupos diferentes en función de las frutas utilizadas: dulces o ácidas.

Datos concernientes a la acidez de las frutas

Parece muy delicado apreciar el grado de acidez de una fruta y clasificarla como una fruta dulce o ácida. A título indicativo, la tabla que sigue nos brinda los valores medios de acidez de un cierto número de frutas.

Frutas	Acidez
Limón	1
Frambuesa	3
Casis	4
Grosella	4
Pomelo	5
Kiwi	6
Moras	6
Damasco	7
Arándano	8
Naranja	8
Cerezas	14
Durazno	14
Ananá	15
Granada	16
Manzana	18
Mango	25
Pera	30
Banana	30
Lichi	30
Frutilla	66
Papaya	70
Melón	200
Sandía	200

La proporción de frutas utilizadas debe ser al menos un 35% en relación con el producto terminado. De todas formas, si se trata de frutas ácidas, este porcentaje puede ser bajado (para el limón, la proporción del 15% puede ser admitida).

Receta ejemplo para frutas dulces

Para 1 litro de preparación

Agua	*31%*
Azúcar	*28%*
Pulpa de frutas	*35%*
Glucosa	*6%*

Debe pesar 112,2 en el densímetro.

Para simplificar el trabajo se puede, también, hacer un almíbar base y agregarle pulpa hasta la obtención de la densidad correcta.

Receta del almíbar base

Agua	*0,850 litros*
Azúcar	*0,700 kg*
Glucosa	*0,100 kg*

Sorbetes al champagne

Azúcar	*0,120 kg*
Agua	*0,150 litros*
Glucosa	*0,050 kg*
Champagne	*0,375 litros*

Los sorbetes a base de vino o alcohol no se conservan bien, es mejor servirlos el día que se preparan.

Nota: *La incorporación de jugo de limón es aconsejable para algunas frutas. De esa manera se realza el sabor (mango, durazno, banana). para otras (ananá, casis, maracuyá), no se justifica.*

Colocar el jugo de frutas pasteurizado dentro de un bol de acero inoxidable (en este caso, jugo de naranja).

Incorporar el almíbar.

Mezclar bien con un batidor de alambre.

Colocar un poco del jugo, dentro de un vaso.

Introducir un densímetro, para controlar que el sorbete tenga la cantidad de azúcar necesaria.

Medir la densidad del líquido. Verter la preparación en la máquina heladora.

Una vez listo, conservar en el freezer, dentro de un recipiente esterilizado.

GRANIZADOS

Los granizados son preparaciones que se realizan a base de jugo de frutas, azúcar, champagne, vino u otra bebida alcohólica. Generalmente, no suelen ser muy dulces. Su bajo contenido de azúcar y su método de enfriamiento sin agitación, permite que se formen grandes cristales de hielo. De ahí que suelan tener una textura similar a la escarcha.

Colocar la mezcla de almíbar y jugo de frutas dentro de un bol de acero inoxidable.

Incorporar la bebida alcohólica deseada. (en este caso champagne).

FÓRMULA BÁSICA PARA GRANIZADOS

Jugo de frutas	***0,500 litros***
Azúcar	***0,030 kg***
Agua	***0,020 litros***
Champagne, vino o bebida alcohólica a elección	***0,175 litros***

Mezclar con un batidor de alambre.

Verter la preparación dentro de un recipiente y llevar al freezer.

Una vez que el granizado se congele, raspar con un tenedor, para dar la textura de escarcha.

Servir en copas.

Parfait

Los parfaits son preparacines a base de yemas, almíbar, un saborizante a elección y crema batida.
Su textura suele ser aterciopelada, debido a la gran cantidad de materia grasa que posee.

Fórmula básica para parfait

Yemas	***0,150 kg***
Almíbar (densidad 1.224)	***0,250 litros***
Saborizante a elección	***0,050 a 0,125 kg***
Crema	***0,250 litros***

Batir las yemas a Baño María. Incorporar el almíbar.

Continuar batiendo hasta que la preparación quede bien espumosa.

El batido debe alcanzar una temperatura entre 80 °C y 85 °C.

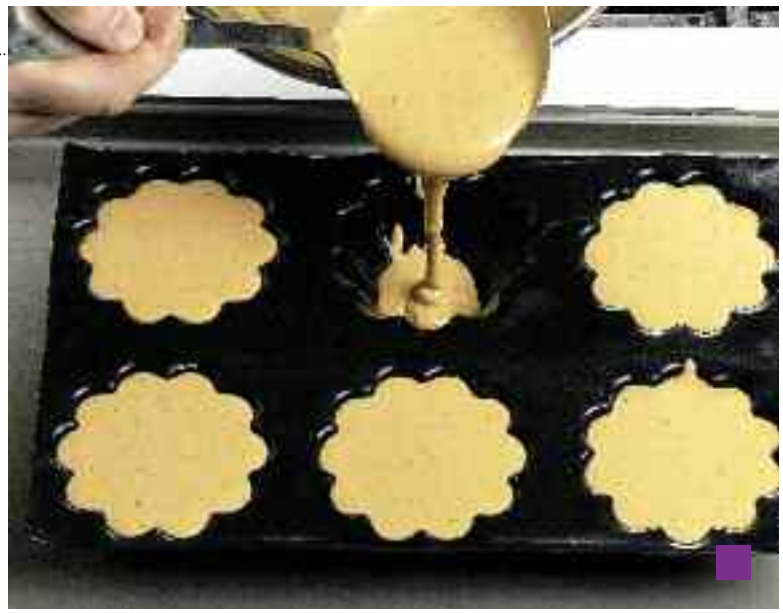
Pasar el batidor por un colador para asegurarse que no queden grumos.

Colocar la preparación dentro de la batidora eléctrica. Batir hasta que se enfríe por completo.

Añadir el saborizante deseado (en este caso pasta de Praliné).

Verter la mezcla dentro de un bol de acero inoxidable.

Por último, adicionar la crema batida a 3/4, en forma envolvente.



Colocar el parfait dentro de los moldes deseados. Llevar al freezer para que se congele. Desmoldar antes de servir.

Materiales

1. *Bol de acero inoxidable grande.*
2. *Bols de acero inoxidable chico.*
3. *Papel manteca.*
4. *Espátula de goma.*
5. *Moldes para soufflé de cerámica.*
6. *Manga plástica descartable.*
7. *Pico.*
8. *Bandas elásticas.*

Soufflé helado

Los soufflés helados son preparaciones muy aireadas, a base de merengue italiano, un saborizante a elección y crema batida. Generalmente son servidos dentro de moldes cerámicos de soufflé, para dar una impresión similar a los soufflés calientes, que aumentan su volúmen en el horno.

Fórmula básica para soufflé helado

Merengue italiano	
Claras	***0,420 kg***
Almíbar a punto bolita	
Azúcar	***0,750 kg***
Agua	***0,300 litros***
Crema	***0,750 litros***
Saborizante a elección	***Cant. necesaria***

Cortar una tira de papel manteca y colocarla alrededor del molde de soufflé. (Debe sobrepasar 3 cm la altura del molde).

Sujetar la tira de papel manteca con una banda elástica.

Colocar los moldes sobre una placa.

Incorporar el saborizante deseado (en este caso pulpa de frutillas) dentro de un bol con merengue italiano.

Mezclar en forma envolvente.

Incorporar 1/3 de la preparación dentro de un bol con crema semi-batida.

Mezclar en forma envolvente.

Unir el resto de la preparación de merengue italiano, a la crema batida.

Llenar los moldes de soufflé con la mezcla.

Alisar la superficie con una espátula metálica.

Llevar al freezer para endurecer.

Retirar el papel manteca del borde de los moldes.

Decorar a gusto y servir.

Frutas

CORTE DE FRUTAS

XXI

Frutas cítricos

Pelado a vivo

Con un cuchillo de oficio, cortar ambos extremos de la naranja. Luego retirar la piel de los costados, pasando el cuchillo en forma de arco.

Separar los gajos de la membrana con el cuchillo.

Corte en rodajas

Teniendo la naranja pelada a vivo, cortarla en rodajas.

Hilos de naranja

Presionar el zester contra la naranja, y hacer movimientos en forma de arco.

Historier

Sostener la lámina de un cuchillo de oficio por la mitad, entre el dedo pulgar y el índice. Hacer cortes en zig-zag, alrededor de las naranjas, llegando con el cuchillo hasta el centro de la fruta.
Con cuidado separar a la mitad. Esta técnica puede ser utilizada en otras frutas como el melón, la sandía, el kiwi, el tomate o inclusive en huevos.

ANANÁ

Pelado

Cortar ambos extremos del ananá con un cuchillo aserrado.

Retirar la piel moviendo el cuchillo aserrado en forma de arco, a lo largo del ananá.

Con un cuchillo de oficio, extraer las partes oscuras que pudieran haber quedado de la piel.

Corte en rodajas

Cortar el ananá en rodajas con un cuchillo aserrado.

FRUTILLAS

Corte en abanico

Hacer cortes verticales a lo largo de la frutilla, sin llegar al extremo superior.

Presionar con la mano para que se abra el abanico. Esta técnica puede ser utilizada en otras frutas, para decorar.

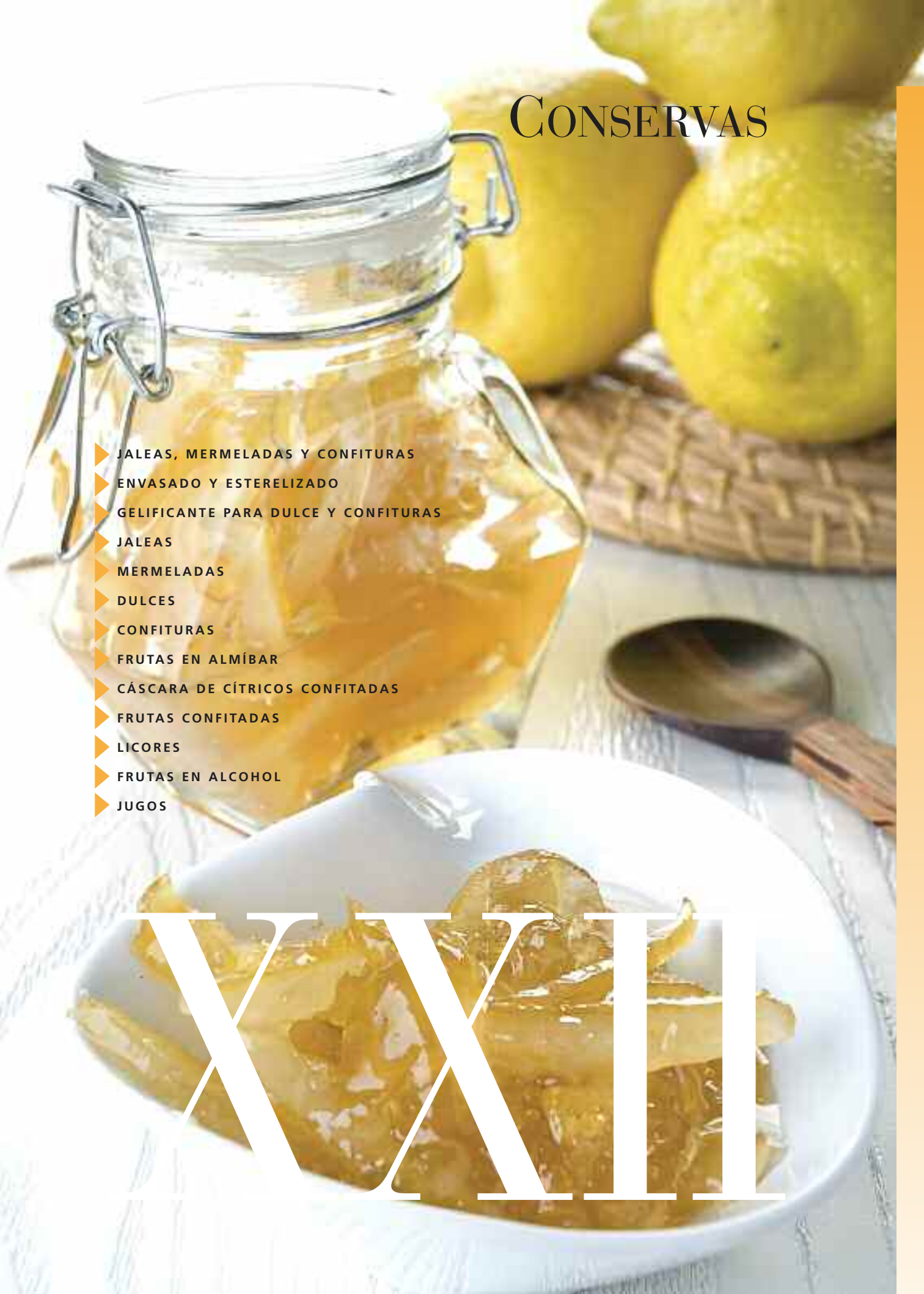
Corte cisne

Cortar una frutilla al medio. Hacer cortes en forma de V, comenzando por la parte superior. Repetir la operación hasta llegar a la base.

Desplazar levemente la frutilla cortada, hacia atrás, formando un escalonado.

Conservas

- JALEAS, MERMELADAS Y CONFITURAS
- ENVASADO Y ESTERELIZADO
- GELIFICANTE PARA DULCE Y CONFITURAS
- JALEAS
- MERMELADAS
- DULCES
- CONFITURAS
- FRUTAS EN ALMÍBAR
- CÁSCARA DE CÍTRICOS CONFITADAS
- FRUTAS CONFITADAS
- LICORES
- FRUTAS EN ALCOHOL
- JUGOS



XXII

Conservas

La conserva sirve para preservar alimentos durante un período más prolongado de tiempo, utilizando diversos métodos como los térmicos (esterilización, pasteurización, refrigeración y congelación), los métodos de reducción de agua existente (salazón, adición de azúcar para las conservas en almíbar, deshidratación, y concentrado por evaporación para la realización de jugos), los métodos de aumento de acidez (con el agregado de vinagres), los métodos de reducción de oxígeno (envasado al vacío) y los que utilizan sustancias inhibidoras (conservantes como el alcohol para la realización de licores y frutas en alcohol). De esta manera podemos consumir productos que no se encuentran disponibles en todas las épocas del año.

A continuación veremos algunos ejemplos de conservas.

Jaleas, mermeladas y confituras

La principal diferencia entre una mermelada y una confitura, es que la primera es un compuesto bastante homogéneo, en el cual la fruta se presenta en pequeños trozos, o en forma de puré, mientras que en el segundo caso, la fruta es cortada en trozos más grandes o se utilizan directamente enteras si son frutas pequeñas.
Las jaleas son hechas con el jugo de las frutas, endulzadas con azúcar, con el agregado de pectina en el caso de usar frutas con bajo contenido de la misma.

Tiempos de cocción y cantidad de azúcar

Estos dos ítems varían según el tipo de fruta, la maduración, el contenido de pectina y el contenido de agua y de ácido de la misma, que acelera la liberación de la pectina.
El punto de partida inicial para calcular cantidades es que por cada medida de frutas se utiliza la misma medida de azúcar.

Para garantizar una buena conservación, la cocción debe ser lo suficientemente larga.

La fruta junto con el azúcar deben ser llevados a ebullición, y luego proseguir la cocción sobre un fuego bajo dentro de una cacerola destapada, para permitir la evaporación del agua.

Cuando la mezcla alcanza los 104 ºC, el ácido y la pectina de la fruta reaccionan con el azúcar haciendo que al enfriarse quede sólida la preparación.

Las mermeladas hechas con frutas que tienen un alto contenido de pectina (por ejemplo, peras, manzanas, cítricos, bayas) se espesan con mayor facilidad, por el contrario si se esta trabajando con frutas pobres en pectina, es necesario aumentar la cantidad de azúcar o unir un poco de fruta con alto contenido de pectina (jugo de limón o jugo de manzanas).

Es importante mezclar continuamente la preparación para evitar que esta se pegue al fondo de la cacerola.

Para algunos tipos de fruta, como el caso de las frutillas o de algunas frutas pequeñas, es aconsejable colocarlas a macerar con el azúcar por unas 8 a 10 horas antes de colocar en una cacerola para cocinar.

Pectina

Fue en 1825, cuando se comenzó a dar el nombre de pectina a la sustancia soluble que se encontraba en los jugos de las frutas y que tiene la propiedad de gelificar cuando se encuentra en un medio ácido.

Tradicionalmente se ha obtenido la pectina a partir de los frutos cítricos y de las manzanas (su corteza y sus semillas).
Las frutas con mayores niveles de pectina son: membrillos, cítricos y manzanas verdes (Granny Smith).

La cantidad de pectina a ser usada es variable según el poder gelificante de ésta y de la fruta que se emplea en la elaboración de la mermelada. Por ejemplo, si contamos con una pectina de grado 150; esto significa que 1 kilo de pectina podrá gelificar 150 kilos de azúcar en las condiciones anteriormente señaladas

RECOMENDACIONES Y CONSEJOS

- **Durante la cocción es aconsejable espumar continuamente, para retirar las impurezas que pudieran flotar en la superficie.**
- **Es importantísimo interrumpir la cocción en el momento exacto, ya que una cocción excesiva podría provocar la cristalización del azúcar, mientras que una cocción muy corta, dejaría el producto demasiado liquido y fácilmente se desarrollaría moho y fermentaciones.**
- **Para verificar el grado de cocción, es suficiente verter una gota de la mermelada sobre un plato, si se escurre lentamente manteniéndose unida y una vez fría resulta como envuelta en una fina película, está en su punto justo.**

Envasado

Las mermeladas se envasan de inmediato, todavía calientes. Para ello se utilizan frascos de vidrio con tapas también de vidrio o esmaltadas, nunca metálicas.

Los frascos deben estar perfectamente limpios. Se pueden lavar en el lavaplatos a una temperatura máxima, pero si se van a utilizar muchos frascos, lo mejor es hervirlos 10 minutos. Dejarlos secar boca abajo sobre paños limpios o papel absorbente y no llenar con la preparación hasta que no estén completamente secos.

Como la mermelada en el momento del envasado estará muy caliente (85ºC), conviene que los frascos estén templados para evitar roturas. Si se rompe un frasco, aunque sea un poco, habrá que tirarlo sin intentar aprovechar el contenido, ya que pueden quedar pequeños cristales.

Los frascos se deben llenar casi hasta arriba y se deben tapar inmediatamente y dar vuelta, para que hagan un vacío. Dejarlos enfriar por completo antes de almacenar.

Como todas las conservas, se deberán guardar en un sitio oscuro, fresco y seco.

Esterelizado de frascos para conservas y dulces

Para esterilizar los frascos lo mejor es hervirlos 10 minutos con un paño en la base de la cacerola, así al hervir no chocan entre sí y no corren el riesgo de romperse.
Luego dejarlos secar boca abajo sobre paños limpios o papel de cocina y no llenar hasta que no estén completamente secos.

Limpiar las tapas de metal con alcohol fino.
Es aconsejable no hervir las tapas, ya que su interior de plástico se podría derretir y perder su eficacia al cerrar los frascos.

Importante:
Prestar atención de no utilizar tapas metálicas sin un recubrimiento plástico, ya que el metal en contacto con algunas conservas o dulces que contengan ácidos, podrían volver tóxicos los contenidos.

GELIFICANTE PARA DULCES Y CONFITURAS

Jugo base de manzanas verdes

FÓRMULA BÁSICA PARA GELIFICANTE	
Manzanas verdes	*3 kg*
Agua	*cant. necesaria* *(para cubrir las manzanas)*

Cortar las manzanas verdes en cuartos (con piel y semillas), y colocarlas en una cacerola con el agua hasta cubrir. Cocinar cerca de 40 minutos

Colar el líquido obtenido, pasándolo por una tela fina.

CONSEJOS

- Utilizar como ingrediente gelificante para la preparación de los dulces y confituras.
- Puede ser conservado por varios días, pero mejor es utilizarlo rápido o congelarlo.

Jalea de grosellas

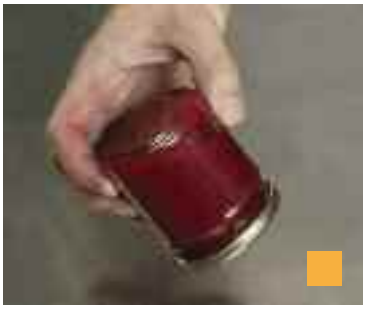
Fórmula básica para jalea de grosellas

Grosellas	*1 kg*
Azúcar	*0,600 kg*
Pectina	*0,010 kg*

Pasar las grosellas por la centrifugadora para extraer el jugo. Colocar el jugo en una cacerola junto con el azúcar y la pectina. Llevar a ebullición, bajar el fuego a mínimo, y continuar la cocción hasta que alcance los 100° C.

Dejar enfriar por completo y dar una segunda cocción hasta que alcance los 104° C. Se podría agregar un poco de jugo base de manzana verde, si se deseara una jalea de una consistencia más firme.

Llenar frascos esterilizados con la preparación aún caliente.



Tapar y dar vuelta los frascos para que se forme un vacío en el interior. Dejar enfriar por completo. Guardar en un lugar fresco y seco.

Jalea de uvas

Pasar las uvas por la centrifugadora, para extraer el jugo. Colocar el jugo junto con el azúcar y la pectina en una cacerola, llevar a ebullición. Bajar el fuego y continuar cocinando hasta que llegue a los 100ºC. Enfriar. Dar una segunda cocción a fuego bajo hasta que alcance los 104ºC/106ºC.

Llenar los frascos esterilizados con la preparación caliente, llegando casi hasta el borde.

Fórmula básica para jalea de uvas

Uvas	*1 kg*
Azúcar	*0,800 kg*
Pectina	*0,015 kg*

Tapar y dar vuelta los frascos para que se forme un vacío en el interior. Dejar enfriar por completo. Guardar en lugar fresco y seco.

Jalea de pomelo rosado

Fórmula básica para jalea de pomelo rosado

Jugo de pomelo rosado	*0,500 kg*
Ralladura de pomelo	*0,075 kg*
Jugo base de manzana verde	*0,500 kg*
Azúcar	*0,900 kg*
Pectina	*0,030 kg*

Colocar todos los ingredientes en una cacerola.

Llevar a ebullición, bajar el fuego, y cocinar hasta que llegue a los 104°C/105°C. Ir espumando las impurezas, para que no quede una jalea turbia una vez finalizada la cocción.

Llenar frascos esterilizados con la preparación aún caliente.

Tapar inmediatamente y dejar enfriar. Guardar en lugar seco y fresco hasta el momento de consumir.

Mermelada de limón

Dejar los limones en agua durante toda una noche.

Hervir hasta que el líquido se reduzca a la mitad

Añadir azúcar. Seguir cocinando hasta llegar a 100° C.

Bajar la temperatura y cocinar hasta que alcance los 104°C.

Llenar frascos esterilizados.

Tapar y dejar enfriar por completo antes de guardar.

Fórmula básica para mermelada de limón

Limones en láminas finas	*0,500 kg*
Agua	*2,5 litros*
Azúcar	*1 kg*

Sugerencia

Esta mermelada es una preparación típica inglesa, ideal para servir con scones a la hora del té, con un poco de queso crema o crema batida.

Mermelada de frutillas

Fórmula básica para jalea de pomelo rosado

Frutillas	*1 kg*
Azúcar	*0,900 kg*
Jugo de limón	*0,050 litros*

Lavar bien las frutillas. Secarlas con un paño o dejarlas escurriendo bien separadas por 30 minutos. Colocar la fruta en una cacerola de acero inoxidable junto con el azúcar. Cubrir con film plástico y dejar macerar por no menos de 7-8 hs y nunca más de 12 hs dentro de la heladera.Pasado el tiempo, llevar a ebullición con el jugo de limón. Bajar el fuego y cocinar por 30 a 40 minutos sin revolver.

Después de media hora es aconsejable verificar el punto de cocción de la mermelada, si estuviera lista envasarla, caso contrario continuar la cocción revolviendo de manera continua. La cocción deberá llegar a 104º C.

Verter la preparación en un frasco esterilizado y tapar aún caliente. Reservar en un lugar fresco y seco.

Mermelada de manzana, especias y pasas

Cortar las manzanas en cubos pequeños y colocar en una cacerola junto con el agua y el azúcar.

Agregar el azúcar morena y las pasas de uva.

Incorporar el jugo de limón y el jugo de naranja.

Añadir las especias. Cocinar hasta que la preparación alcance los 100°C.

Dejar enfriar y volver a cocinar hasta que llegue a los 104°C.

Llenar frascos esterilizados.

Fórmula básica para mermelada de manzana especias y pasas

Manzanas	*0,500 kg*
Azúcar	*0,400 kg*
Agua	*0,200 litros*
Jugo de limón	*0,070 litros*
Jugo de naranja	*0,050 litros*
Canela en polvo	*0,005 kg*
Clavo de olor en polvo	*0,002 kg*
Cardamomo en semillas	*6 unidades*
Pasas de uva	*0,100 kg*
Azúcar morena	*0,100 kg*

Sugerencia

La mermelada de manzana con especias, es riquísima para servir con carne de cerdo, como relleno para tartas o inclusive sola sobre un pan caliente con manteca.

Tapar y dejar que se enfríe por completo.

Mermelada de frutas tropicales

Colocar en una cacerola el azúcar y el jugo de limón.

Añadir la banana cortada en rodajas y el mango en cubitos.

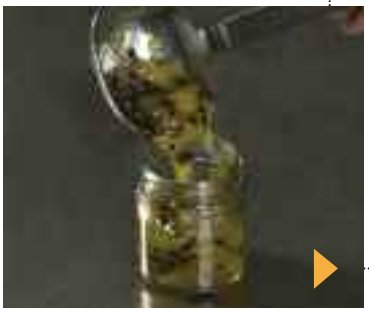
Fórmula básica para mermelada de frutas tropicales

Pulpa de maracuyá	*0,100 kg*
Mango	*0,100 kg*
Banana	*0,100 kg*
Azúcar	*0,250 kg*
Jugo de limón	*0,020 litros*

Por último incorporar la pulpa de maracuyá. Cocinar a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que llegue a los 100°C. Dejar enfriar y cocinar nuevamente hasta que alcance los 104°C.

Sugerencia

Es una mermelada muy sabrosa para servir junto con medialunas para el desayuno, o servir caliente como una salsa para acompañar helados.



Envasar en frascos esterilizados, aún caliente.

Tapar. Dejar que se enfríe por completo antes de guardar.

Mermelada de leche

Esta variedad de mermelada es un dulce tradicional consumido en grandes cantidades sobre todo en America Latina.
Adquiere diferentes nombres de acuerdo al país de proveniencia; es por eso que países como Argentina, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Puerto Rico, República Dominicana y Uruguay lo conozcan como dulce de leche, Brasil como doce de leite, Chile y Ecuador como manjar, Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú como manjar blanco, Cuba como fanguito, México como cajeta, Colombia y Venezuela como arequipe, Nicaragua como cajeta de leche, por citar algunos ejemplos.

Fórmula básica para mermelada de leche

Leche	***3 litros***
Azúcar	***1 kg***
Bicarbonato de sodio	***0,005 kg***
Vaina de vainilla	***1***

La cararcterística básica de su realización se basa en los ingredientes utilizados, como la leche vacuna (pudiéndose realizar también de leche de cabra o ambas, como en el caso de a cajeta mexicana), el azúcar, la esencia de vainilla y el bicarbonato de sodio.

Existen variadas historias sobre su origen e invención, pero lo cierto es que su consumo ya se podía hallar en diversas culturas antiguas que datan de miles de años.

Colocar el azúcar con el bicarbonato de sodio la vaina de vainilla y la leche en una cacerola. Llevar a ebullición.

Por último incorporar la pulpa de maracuyá. Cocinar a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que llegue a los 100°C. Dejar enfriar y cocinar nuevamente hasta que alcance los 104°C.

Estará listo cuando tome la coloración deseada y se comience a desprender del fondo de la cacerola. Guardar en frascos esterilizados en caliente. Tapar. Conservar en un lugar fresco y seco hasta el momento de utilizar.

Mermelada de leche a partir de leche condensada

Colocar una lata de leche condensada en una cacerola con agua, y dejar hervir a fuego medio por unas 2 horas aproximadamente.

Pasado ese tiempo, dejar enfriar la lata dentro del agua. Solo una vez que la lata esté bien fría se podrá abrir la misma para consumir el dulce de leche.

Dulce de batata con chocolate

El dulce de batata y el de membrillo, son variantes en la preparación de las mermeladas, utilizando el agar agar como agente gelificante (resistente a altas temperaturas durante la cocción).
La adición del agar agar brinda al resultado final de la mermelada una consistencia mas firme, pudiendo ésta ser desmoldada y cortada en trozos.
Se llaman dulces porque son generalmente servidos como postres después de una comida, acompañados muchas veces de queso fresco, el cual ayuda a equilibrar en el paladar el sabor dulce de los mismos.

Fórmula básica para Dulce de batata con chocolate

Batatas	***0,250 kg***
Azúcar	***0,200 kg***
Agua	***0,175 litros***
Agar Agar	***0,007 kg***
Esencia de vainilla	***cant. necesaria***
Chocolate semiamargo o cacao	***0,070 kg***

Colocar en una cacerola, el azúcar con el agar agar, la esencia de vainilla y el agua. Realizar un almíbar.

Agregar las batatas cortadas en cubos, ya peladas.

Cocinar hasta que las batatas se deshagan por completo y quede un puré liso y uniforme.

Verter el chocolate derretido previamente sobre el dulce de batata.

Sin mezclar la preparación, verterla dentro de un molde de acero con un papel siliconado en la base, formando un marmolado. Dejar enfriar por completo antes de desmoldar. Servir frío.

Dulce de membrillo

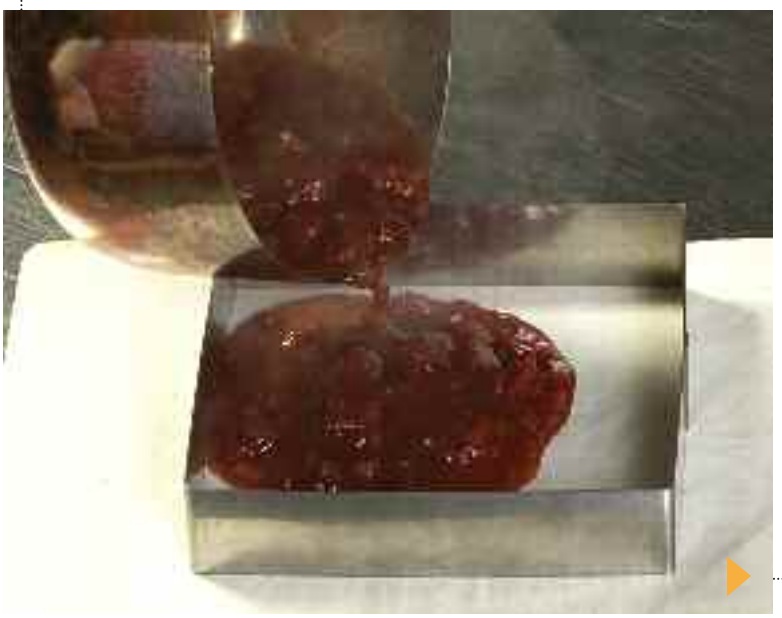
Fórmula básica para dulce de membrillo

Membrillos	*0,500 kg*
Azúcar	*0,400 kg*
Agua	*0,350 litros*
Agar Agar	*0,018 kg*

Hervir en agua el membrillo cortado hasta que se encuentre bien blando.

Revolver durante la cocción al membrillo para asegurarse que no se pegue en el fondo de la cacerola. Agregar el agar agar junto con el azúcar revolviendo muy bien.

Una vez que cambie de color a una tonalidad rojiza y quede espeso, estará listo. Si se desea una consistencia lisa y homogénea, también se puede mixar la preparación.



Volcar el dulce de membrillo sobre una lámina siliconada con un cuadrante metálico para darle la forma deseada. En el caso que no se tengan estos materiales, también se puede verter sobre un recipiente plástico firme.

Desmoldar cuando se enfríe. Estará listo para ser consumido.

Estos dulces son generalmente servidos como postres después de una comida, acompañados muchas veces de queso fresco. En Argentina se lo conoce como **postre vigilante.**

Confitura de moras

Fórmula básica para confitura de moras

Moras	***1 kg***
Azúcar	***0,900 kg***

Colocar las moras en un bol de acero inoxidable junto con el azúcar a macerar por unas 2 o 3 horas.

Dividir la fruta y el líquido en recipientes de vidrio.

Tapar herméticamente.

Colocar dentro de una cacerola cubiertos con agua. Llevar a ebullición por 10 minutos. Es importante que las burbujas del agua no sean demasiado grandes. Apagar el fuego y enfriar los frascos dentro del agua.

Confitura de ananá

Cortar el ananá en cubitos. Colocarlos en una cacerola con el resto de los ingredientes. Llevar a ebullición.

Bajar el fuego y continuar cocinando hasta que llegue a los 100ºC. Enfriar y cocinar por segunda vez con 0,016 litros de jugo de limón hasta que alcance los 104ºC.

Fórmula básica para confitura de ananá

Ananá	*1 kg*
Azúcar	*0,800 kg*
Jugo de limón	*0,010 litros*
Segunda cocción	
Jugo de limón	*0,016 litros*

Llenar los frascos esterilizados con la confitura hasta el borde.

Tapar y dejar que se enfríen por completo. Almacenar en un lugar fresco y seco.

Frutas en almíbar

El almíbar es una solución compuesta por azúcar disuelto en agua o en jugo de frutas (podemos ver sus diferentes puntos de cocción en el capítulo de azúcar).
Esta solución sirve para conservar frutas por un período mas prolongado de tiempo que en su estado natural.
Las frutas elegidas deben estar sanas y no debe haber pasado mucho tiempo luego de su cosecha.
Lo ideal es utilizar frutas de cultivos orgánicos para evitar que éstas contengan pesticidas y funguicidas, generalmente encontrados en las cáscaras de las frutas.
También se recomienda utilizar frutas de estación, ya que no solo serán mas económicas, sino que estarán con sus mejores cualidades gustativas.
Antes de ser utilizadas, las frutas deben estar bien lavadas, y unas vez cortadas del tamaño deseado, se deben sumergir en agua hirviendo por unos 5 minutos si no se cocinan dentro del almíbar que se utilizará para su conservación.
El almíbar que se utiliza se prepara en una relación de 1 kg de azúcar por cada 1 litro de agua, que se deja hervir hasta la completa disolución del azúcar.
Se pueden añadir diferentes especias, hierbas o bebidas alcohólicas para saborizar el almíbar si se deseara.

Peras en almíbar

Fórmula básica para peras en almíbar

Peras	***1 kg***
Azúcar	***1 kg***
Agua	***1 litro***

Pelar las peras y cortarlas en cuartos. Sumergirlas por 5 minutos en agua hirviendo. Escurrirlas y colocarlas dentro de un frasco esterilizado.

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua. Dejar enfriar y verter encima de la fruta.

Tapar. Cocinar a BM por unos 20 minutos aproximadamente. Enfriar dentro del BM o sobre una tabla de madera.
Se puede almacenar en lugar fresco, seco y oscuro hasta por 1 año.

Consejo
Estas peras son ideales para comer de postre solas o con un poco de crema líquida endulzada con azúcar.

Mandarinas en almíbar

Fórmula básica para mandarinas en almíbar

Mandarinas	*1 kg*
Agua	*1 litro*
Azúcar	*1 kg*
Jugo de limón	*0,050 litros*

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar.

Separar la mandarina en gajos. Colocar los gajos dentro del almíbar.

Cocinar por unos 3 a 5 minutos.

Verter caliente dentro de frascos esterilizados.

Tapar. Cocinar a BM por unos 20 minutos aproximadamente. Enfriar dentro del BM o sobre una tabla de madera.Se puede almacenar en lugar fresco, seco y oscuro hasta por 1 año.

Consejo

Las mandarinas en almíbar son muy buenas para ser servidas como postre.

Zapallos en almíbar

Pelar el zapallo. Cortarlo en cubos. Colocar los cubos en un bol junto con la cal viva y el agua. Es importante usar guantes y no tocar el líquido con las manos. Dejar el zapallo, en el bol por toda una noche.

Colar.

Fórmula básica para Zapallos en almíbar

Zapallo gris	*1 unidad*
Agua	*4 litros*
Cal viva	*0,200 kg*
Almíbar	
Agua	*1 litro*
Azúcar	*1 kilo*

Colocar el zapallo dentro de una cacerola con el almíbar. Cocinar hasta el punto deseado. Los zapallos deberán quedar levemente crocantes por fuera y blandos por dentro (verificar su punto, pinchando con la punta de un cuchillo).

Disponer los zapallos en frascos esterilizados aún calientes.

Tapar en caliente. Dejar enfriar por completo antes de guardar.

Consejos

- **También se puede agregar al almíbar, algún tipo de bebida alcohólica como whisky o cognac.**
- **Es ideal para servir como postre, acompañado de un copo de crema chantilly y unas nueces picadas.**

Batatas en almíbar al cognac

Fórmula básica para batatas en almíbar al cognac

Batatas	*1 kg*
Azúcar	*1 kg*
Agua	*1 litro*
Vaina de vainilla	*1*
Cognac	*0,200 litros*

Consejo
Las batatas en almíbar sirven de excelente postre con un copo de crema chantilly.

Pelar y hervir las batatas por 20 minutos.

Realizar un almíbar con el agua, el azúcar y la vaina de vainilla abierta al medio. Dejar enfriar.

Agregar las batatas al almíbar frío y hervir por 10 minutos. Dejar enfriar y volver a hervir por 10 minutos mas.

Enfriar. Agregar el cognac.

Guardar en envases esterilizados.

Tapar y reservar en un lugar fresco y seco.

Cáscara de cítricos confitadas

El confitado de las cáscaras de cítricos se realiza para que conserven su humedad interna, pierdan el sabor amargo y queden dulces. Se utilizan en la elaboración de varias preparaciones de pastelería o pueden ser consumidas cubiertas con azúcar o chocolate, para acompañar un café.

Colocar una cacerola con agua y sal a hervir.

Incorporar las cáscaras del cítrico deseado. Dejar cocinar por 1 minuto.

Fórmula básica para confitar cáscara de cítricos

Cáscara de cítricos	**0,800 kg**
Almíbar (20° Baumé)	
Azúcar	**0,700 kg**
Agua	**1,500 litros**
Glucosa	**0,370 kg**

Escurrir las cáscaras con un colador.

Parar la cocción, sumergiendo las cáscaras de cítricos en un bol con agua y hielo.

Repetir la operación 3 a 7 veces más, dependiendo del tipo de cítrico utilizado.

Colocar las cáscaras de cítricos dentro de una cacerola con almíbar. Cocinar por 40 minutos a fuego bajo.

Pasado el tiempo, retirar las cáscaras con una espumadera.

Disponerlas sobre una rejilla metálica para que se escurran bien. Dejar secar durante 24 horas.

Terminar pasando las cáscaras por azúcar.

FRUTAS CONFITADAS

Al igual que en el caso de las cáscaras de cítricos, las frutas confitadas deben tener un blanqueado previo a su utilización, y luego ser sumergidas dentro de un almíbar.
Aquí, el almíbar de las frutas debe alcanzar una temperatura entre 115 °C y 118 °C.
Una vez lograda la temperatura deseada, dejar enfriar el almíbar con las frutas adentro. Retirar las frutas y dejarlas secar por 24 horas. Nuevamente cocinar las frutas dentro del mismo almíbar utilizado (no uno nuevo), hasta que alcance los 115 °C - 118 °C.
El almíbar se irá concentrando y reemplazando el agua natural contenida en las frutas. Esta operación se debe repetir cuantas veces sea necesaria para obtener el confitado deseado.
Es muy importante que el almíbar no se caramelice.
Las frutas utilizadas no deben estar maduras, ya que se desharían.
Finalmente, el resultado debe ser la obtención de una fruta tierna, dulce y levemente jugosa (prestar atención de no pasar su punto de confitado, ya que se resecarían).

Colocar agua en una cacerola.

Añadir azúcar.

FÓRMULA BÁSICA PARA CONFITAR FRUTAS

Agua	***1 litros***
Azúcar	***0,500 kg***
Frutas a elección (pueden ser enteras, con cáscara, peladas o cortadas)	***0,500 kg***

Llevar a ebullición, hasta que se forme un almíbar.

Colocar las rodajas de ananá blanqueadas (o la fruta que se desee confitar blanqueada) dentro de la cacerola con el almíbar caliente.

Asegurarse que las frutas queden bien sumergidas en el almíbar, apoyando una rejilla metálica encima. Tapar la cacerola y cocinar hasta que llegue a los 115 °C - 118 °C.

Retirar las frutas del almíbar ya frío.

Apoyar la rejilla con las frutas sobre una placa y dejar secar por 24 horas. Repetir toda la operación, colocando las frutas nuevamente dentro del almíbar utilizado anteriormente (este se irá concentrando y reemplazando el agua natural de la fruta), hasta que llegue a los 115 °C - 118 °C, y nuevamente secar por 24 horas. Esta operación se debe repetir hasta obtener el tipo de confitado deseado.

Las frutas deberán quedar tiernas y con su sabor concentrado. Es importante que no queden resecas.

Licores

Los licores son hechos através de un proceso de destilación, pero también se pueden realizar con una base de alcohol a 95º con la adición de un almíbar hecho con agua y azúcar y la maceración de frutas, hierbas o especias.
Es preferible utilizar para la maceración de los ingredientes aromatizantes, recipientes de vidrio con una capacidad de 2 a 5 litros que se puedan cerrar de manera hermética.
La filtración de la infusión realizada, se deberá hacer através de un filtro de papel, o de una tela de malla fina, para evitar que se acentúen demasiado los sabores de la infusión y para permitir obtener un líquido mas translúcido.
Los licores deben ser conservados en botellas esterilizadas y con tapas herméticas.
En caso de utilizar corcho es importante cubrir con lacre para asegurarse una mejor preservación del licor.

Licor de café

Colocar los granos de café con el alcohol en un bol.

Cubrir con film plástico y dejar reposar por 8 días en un lugar fresco y seco.

Fórmula básica para licor de café

Café en granos	***0,200 kg***
Alcohol fino 95º	***0,200 litros***
Almíbar	
Azúcar	***1 kg***
Agua mineral	***1 litro***

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar.

Retirar el film plástico del bol con el alcohol y los granos de café una vez pasados los 8 días.

Unir el almíbar al alcohol de café.

Colar.

Llenar frascos esterilizados.

Tapar. Está listo para consumir.

Consejo
Este licor es ideal para ser servido después de una comida como digestivo.

Licor de chocolate

Unir el cacao en polvo junto con la vaina de vainilla partida al medio y el alcohol en un bol.

Tapar con film plástico y realizar una infusión por unos 10 días.

Hacer un almíbar con el agua mineral y el azúcar.

Unir a la infusión, mezclando enérgicamente.

Pasar todo por un filtro y embotellar.

Tapar y guardar unos tres días antes de servir.

Fórmula básica para licor de chocolate

Alcohol fino 95º	*1 litro*
Agua mineral	*1 litro*
Azúcar	*1 kg*
Cacao en polvo	*0,500 kg*
Vaina de vainilla	*1*

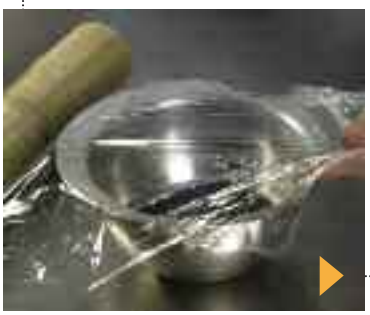
LICOR DE ARÁNDANOS

FÓRMULA BÁSICA PARA LICOR DE ARÁNDANOS

Arándanos	*0,300 kg*
Azúcar	*0,150 kg*
Alcohol fino 95º	*2,5 litros*

Colocar los arándanos junto con el azúcar en un bol.

Añadir el alcohol fino. Dejar que se disuelva bien el azúcar, revolviendo de vez en cuando.



Guardar en lugar oscuro por un mes cubierto con film plástico.

Pasado el tiempo, filtrar la preparación.

Llenar botellas esterilizadas.

Tapar y consumir cuando se desee.

Licor de ciruelas

Colocar las ciruelas junto con la vaina de vainilla y el alcohol en un bol.

Cubrir con film plástico y dejar macerar por 1 semana.

Fórmula básica para licor de ciruelas

Ciruelas presidente	*0,300 kg*
Vaina de vainilla	*1 unidad*
Alcohol fino 95º	*0,300 litros*
Almíbar	
Agua	*1 litro*
Azúcar	*1 kg*

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar. Dejar enfriar.

Unir el almíbar con el alcohol de ciruelas.

Consejo
Este licor es ideal para ser servido como digestivo después de las comidas.

Colar la preparación (si se desea también se pueden dejar algunas ciruelas en el fondo de la botella de licor.

Llenar botellas esterilizadas con el licor.

Tapar. Está listo para ser consumido.

FRUTAS EN ALCOHOL

La práctica de conservar frutas en alcohol data de la antigüedad. Así como en el caso de las frutas en almíbar, el azúcar sirve de agente de conservación, en el caso de las frutas en alcohol, el agente utilizado son las bebidas alcohólicas.
No siempre las frutas utilizadas pueden ser consumidas luego de la maceración. Muchas veces, como en el caso de frutas enteras como las naranjas o las peras, éstas se descartan para utilizar el líquido de maceración. Las frutas que se van a elegir deben estar maduras y sin golpes para dar un mejor resultado.
La bebida alcohólica también debe ser de primera calidad, ya que influirá directamente en el resultado final de la preparación.
Es recomendable dejar macerar las frutas en el acohol un cierto período de tiempo antes de consumirlas, ya que el sabor irá mejorando con el paso del tiempo.

CIRUELAS AL OPORTO

Colocar las ciruelas en un recipiente esterilizado

Añadir la rama de canela.

FÓRMULA BÁSICA PARA CIRUELAS AL OPORTO

Ciruelas Presidente	***0,300 kg***
Vino Oporto	***1 litro***
Canela	***1 rama***

Verter el Oporto.

Tapar el recipiente y cocinar en BM por espacio de 20 minutos.
Dejar enfriar dentro del agua o sobre una tabla de madera.
Reservar de 3 semanas a 1 mes antes de consumir.

Damascos turcos con vino blanco

Fórmula básica para damascos turcos con vino blanco

Damascos turcos	*0,500 kg*
Almendras fileteadas	*0,100 kg*
Miel	*0,100 kg*
Vino Blanco dulce	*0,750 litros*
Vaina de vainilla	*1*

Colocar los damascos turcos dentro de un frasco esterilizado.

Agregar las almendras fileteadas

Luego incorporar la vaina de vainilla

Disolver la miel con el vino blanco. Verter sobre las frutas.

Tapar.

Cocinar a BM tapado por espacio de 15 minutos. Dejar enfriar en el BM o sobre una tabla de madera. Reservar por espacio de 15 a 20 días antes de consumir.

Frutas rojas y manzanas al vodka

Colocar las frutas rojas junto con las manzanas peladas y cortadas en macedonia dentro de un frasco esterilizado. Añadir el azúcar y mezclar con cuidado para que no se rompan las frutas.

Verter el vodka dentro del recipiente.

Fórmula básica para frutas rojas y manzanas al vodka

Frutas rojas variadas	*0,500 kg*
Manzanas	*2 unidades*
Vodka	*0,500 litros*
Azúcar	*0,100 kg*

Tapar.

Cocinar a BM por espacio de 10 minutos. Enfriar sobre una tabla de madera. Reservar por 3 días y consumir.

Jugos

Por jugo de fruta se entiende un producto derivado de la transformación de la fruta en bebida, y solo algunos tipos de fruta, particularmente con mucho líquido, se prestan a esta transformación.
En general es aconsejable extraer el jugo de la fruta fresca utilizando una centrifugadora en el momento del consumo, para poder aprovechar mejor las vitaminas y sales minerales presentes en el producto fresco.
Si uno dispone de frutas en exceso, se pueden conservar envasadas en vidrio transformadas en jugo, de manera de poder tenerlas disponibles todo el año.
La fruta utilizada debe ser bien madura, perfectamente íntegra y bien lavada.
Si presentaran cualquier pequeño deterioro, se debe extraer ese pedazo y todo su contorno, para que no puedan alterar el sabor del producto.
El jugo se extrae de la fruta fresca con la ayuda de una centrifugadora, se agrega luego un jarabe hecho con agua y azúcar que se lleva a ebullición por 10 minutos, en las cantidades aconsejadas en las recetas, se mezcla bien, y se vierte en las botellas que serán cerradas herméticamente y esterilizadas a baño maría.
El jugo puede ser extraído, filtrando la fruta previamente cocida en un almíbar hecho con agua y azúcar, luego debe ser nuevamente llevado a ebullición e inmediatamente embotellado y tapado herméticamente.
El jugo embotellado hirviendo, permite la creación de un efecto al vacío y no necesita esterilización posterior, simplemente las botellas son dejadas sobre una tabla de madera para que se enfríen y luego guardadas en un lugar fresco y oscuro.

Jugo de peras

Fórmula básica para jugo de peras

Peras	***2 kg***
Azúcar	***0,300 kg***
Jugo de limón	***0,100 litros***

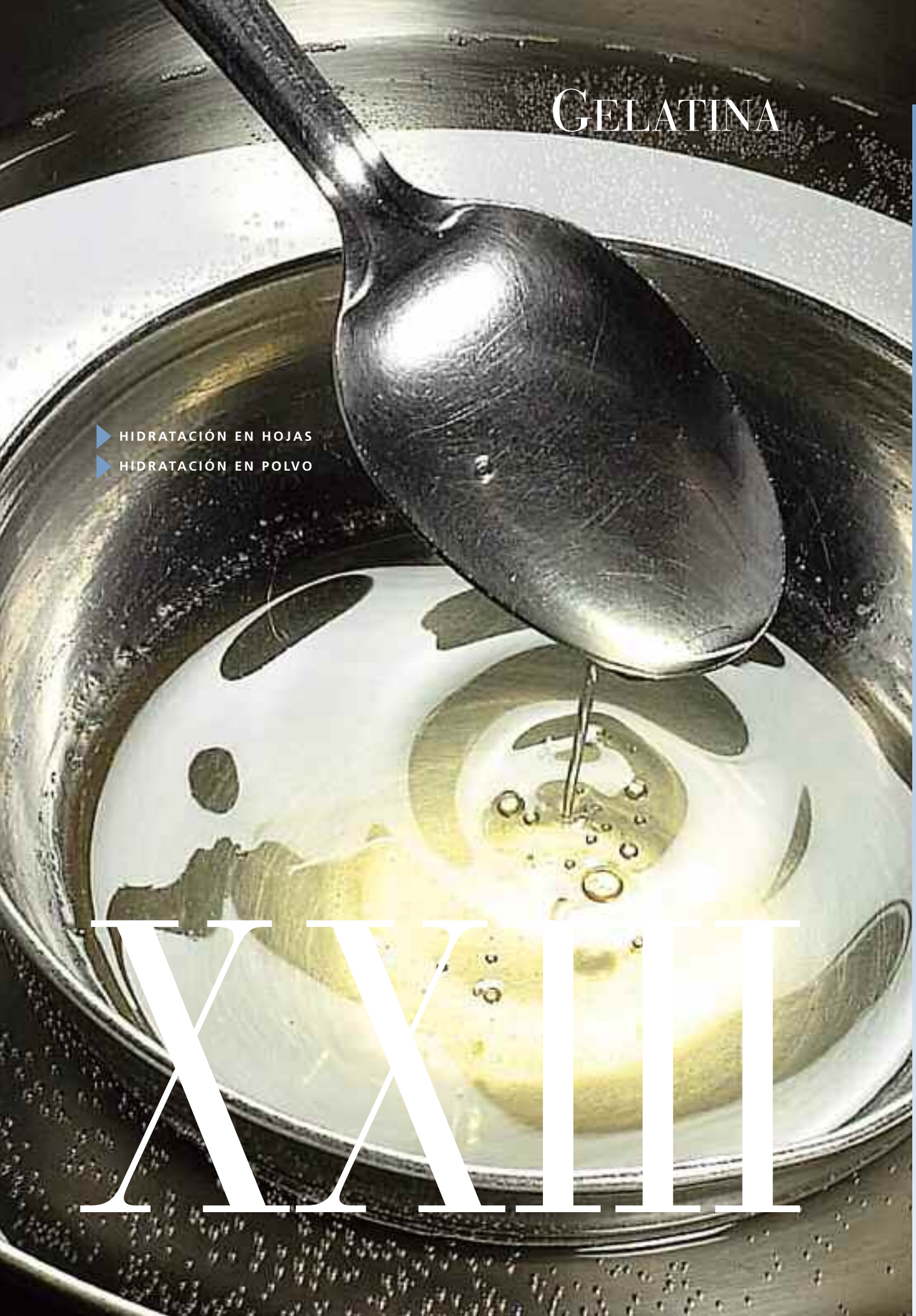
Elegir peras bien maduras y lavarlas. Cortar en pequeños trozos, sin las semillas, ni el cabito, pero dejándoles la piel. Colocar las peras en una cacerola con el azúcar y el jugo de limón.

Añadir el agua. Cocinar a fuego bajo hasta que las peras resulten cocidas (aproximadamente por unos veinte minutos).

MIxar la preparación hasta que quede bien lisa y homogenea

Verificar que quede con la consistencia deseada, sino cocinar unos instantes mas, si se prefiriera mas espeso el jugo.

Embotellar y tapar herméticamente. Cocinar a Baño María unos instantes, para asegurarse que las botellas queden envasadas al vacío. Dejar enfriar. Etiquetar y almacenar en un lugar oscuro y fresco.



Gelatina

- HIDRATACIÓN EN HOJAS
- HIDRATACIÓN EN POLVO

XXIII

Gelatina

La gelatina es un producto obtenido por la hidrólisis parcial de la colágena del tejido conjuntivo, de los huesos y de los cartílagos de animales.
Se clasifica de acuerdo a su claridad y fuerza gelificante; con un número de Bloom.
El rango de Bloom varía entre los 50 y los 300, y esto se determina midiendo la fuerza que se necesita para hundir una distancia determinada de la superficie de una muestra de gelatina; lo cual se hace con un gelómetro de Bloom.
Cuanto más bajo sea el Bloom, más clara será la gelatina.
La gelatina común que consumimos tiene alrededor de 275 Bloom.
Existen tres tipos de gelatinas disponibles: la gelatina en hojas, la gelatina granulada y la gelatina en polvo.
La gelatina en hojas tiene la forma original que toma durante el proceso de secado.
Las otras dos variedades son versiones pulverizadas de las hojas.
La gelatina se utiliza para la realización de caramelos de goma, marshmallows, postres, helados, por citar algunos ejemplos.

A continuación veremos como hidratarla para su posterior utilización:

Hidratación de gelatina en polvo

Hidratar la gelatina con 7 veces su peso de agua.

Mezclar con una cuchara.Baño María

Llevar a Baño María, para que se disuelva.

No sobrepasar los 60 °C.

La gelatina estará lista para usar, cuando quede líquida y translúcida.

HIDRATACIÓN DE GELATINA EN HOJAS

Colocar cubitos de hielo dentro de un bol con agua, para enfriarla bien.

Colocar las hojas de gelatina separadas, dentro del bol con agua fría.

Retirar las hojas de gelatina del agua. Escurrirlas y pesarlas. (Deben pesar 6 veces más que su peso original).

Sugerencia

Disolver las hojas de gelatina hidratadas a Baño María, o incorporarlas dentro de un líquido caliente, que luego se vaya a utilizar en la elaboración del producto deseado.

Glosario de términos gastronómicos

A

Abatir: Bajar rápidamente la temperatura de un alimento, en un abatidor (freezer rápido a baja temperatura).

Acanalar: Formar pequeñas canaletas a lo largo de la piel de un cítrico, para darle una mejor terminación.

Azúcar Candi: Es un almíbar con una alta concentración de azúcar (33,5º Baumé), que permite que el azúcar contenido en el mismo se cristalice. Se utiliza, en general, para cubrir bombones de pasta de almendras, o pasta de frutas, por citar algunos ejemplos.

B

Biscuit: Preparación muy aireada, que se realiza batiendo por separado las yemas y las claras con azúcar, y luego se incorporan los ingredientes secos. Finalmente, se debe cocinar en el horno.

Blanquear: Batir enérgicamente yemas o huevos con azúcar.

Bollar: Dar forma de bolas a masas con la palma de la mano, realizando un movimiento circular.

Bombones de licor: Se realizan mediante la mezcla de un almíbar con una bebida de elevada graduación alcohólica.

Budín: Pertenece a la familia de las masas batidas de estructura cremosa. Es una preparación, en la cual se comienza batiendo materia grasa junto con azúcar, para luego añadir huevos y, por último, harina y saborizantes deseados.

C

Caramelizar: Cubrir un molde o una preparación con azúcar cocido.

Caramelos de goma: Se realizan mezclando almíbar con saborizantes, colorantes y un agente gelificante (gelatina, pectina o agar-agar).

Caramelos de leche: Preparaciones a base de azúcar, leche o crema y manteca.

Cascar: Retirar la cáscara de huevos.

Cerner: Separar con el cedazo la harina del salvado u otra materia de sustancias indeseadas, de manera que lo más grueso quede sobre la tela y lo más fino caiga en el recipiente que corresponda.

Clarificar: 1) Derretir manteca a fuego bajo para separarla de los elementos no grasos. 2) Derretir grasa de cerdo o ave, para separar de materias no grasas.

Cocción a Baño María: Técnica en la que un alimento es cocinado en un recipiente, el cual está apoyado sobre agua al límite de la ebullición. Este método está destinado a preparaciones delicadas que no soportan el contacto directo del calor.

Confitar: 1) Cocinar frutas en un almíbar cada vez más concentrado (para obtener frutas confitadas, marrón glacé). 2) Conservar frutas o legumbres, en alcohol, aceite o vinagre.

Coulis: Es una salsa que se realiza procesando frutas o verduras, hasta la obtención de un puré que luego es pasado por un tamiz. El jugo o el puré de frutas es endulzado con la adición de azúcar o almíbar. Este tipo de salsa no se espesa con ningún ingrediente.

Crema Bavarois: Es una mezcla que consiste de crema inglesa a la cual se añade gelatina y crema de leche batida, luego se coloca en un molde y se deja enfriar.

Crema chantilly: Es una mezcla de crema de leche, azúcar y un saborizante que, generalmente es vainilla, que se bate hasta que quede espumosa y firme.

Crema Chiboust o Saint Honoré: Se realiza mezclando crema pastelera caliente con gelatina, merengue italiano y estracto de vainilla como saborizante.

Crema de almendras: Es una preparación a base de materia grasa, azúcar y almendras en polvo, que se baten y luego se le añade huevos para emulsionar. Es utilizada como relleno de muchas especialidades de la pastelería.

Crema de manteca: Existen diversos métodos para la realización de esta crema. Los ingredientes básicos son similares: huevos ó yemas ó claras, azúcar y manteca.

Crema Frangipane: Se obtiene mezclando crema de almendras con crema pastelera.

Crema inglesa: Se prepara a partir de la mezcla de leche, azúcar y yemas de huevo, que debe ser cocida hasta alcanzar una temperatura de 85 ºC.

Crema ligera: Es una preparación derivada de la crema pastelera. Se obtiene mezclando crema pastelera con crema de leche batida, e incorporando el saborizante deseado.

Crema pastelera: Se realiza a partir de una mezcla de leche, azúcar, huevos o yemas, y harina o fécula de maíz, que se cocina sobre el

fuego para que se espese, y luego es utilizada en diversas preparaciones.
Crema Mousseline: Se obtiene realizando una mezcla de crema pastelera, manteca y un saborizante. Se utiliza para rellenar todo tipo de preparaciones de pastelería, para decorar o cubrir tortas, o como base en la realización de postres.
Cremar: Incorporar crema a preparaciones.
Crema Sabayón: Se obtiene batiendo yemas con vino Marsala y azúcar, a Baño María, hasta que quede bien espumoso.
Cuatro Cuartos: Pertenece a la familia de las masas batidas de estructura cremosa. Su nombre refiere a que está compuesta de cuatro ingredientes en iguales cantidades (huevos, azúcar, harina y manteca).

D

Decantar: Para la manteca clarificada: Espumar las impurezas de la superficie; luego separar la manteca clarificada del suero.
Descarozar: Retirar el carozo de algunas frutas.
Desecar: Extraer la humedad de los alimentos.

E

Engrasar: Untar moldes o papel con manteca u otra materia grasa, para evitar que los alimentos se adhieran.
Enmantecar: Untar con manteca un recipiente o papel, para evitar que se adhieran los alimentos.
Escurrir: Eliminar el agua que impregna un alimento, pasándolo por un colador.
Exprimir: Retirar el jugo, agua o semillas de un alimento, presionándolo.

F

Flambear: Rociar una preparación con una bebida alcohólica, de alta graduación, y luego prenderle fuego.
Fondant: Se prepara mezclando agua, azúcar y glucosa en una cacerola, y cocinándolo a una temperatura entre 112 ºC y 120º C. Luego se bate con una paleta, a fin de producir cristales diminutos en una solución supersaturada de azúcar, brindando como resultado una textura cremosa al producto terminado.
Frapper: Bajar rápidamente la temperatura de una preparación, colocándola sobre un recipiente apoyado en hielo con sal.
Fraser: Aplastar una masa contra la mesada con la palma de la mano, para que quede más homogénea y lisa.

G

Ganache: Es la unión del chocolate con un ingrediente líquido, el cual puede ser crema, manteca o crema inglesa.
Genoise: Preparación muy aireada, que se realiza batiendo huevos enteros con azúcar sobre fuego bajo o a Baño María, hasta que alcancen una temperatura máxima de 50 ºC, se debe enfriar por completo, antes de incorporar los ingredientes secos y la manteca derretida. Luego se debe cocinar en el horno.
Gianduia: Pasta hecha a base de avellanas o almendras (o ambas), manteca de cacao, chocolate (amargo, con leche o blanco) y azúcar impalpable, que es procesada hasta que queda lisa y homogénea.
Glasear: Cubrir postres o preparaciones de hojaldre con un almíbar o azúcar impalpable y luego cocinarlas por unos instantes bajo la salamandra o dentro del horno para dar brillo.

H

Historier: Realizar cortes en zig-zag sobre una fruta, huevo o alimento para decorar.

L

Leudar: Dar fermento a la masa con levadura. Aumentar su volúmen.
Lustrar: Pincelar un alimento con gelatina, nappage o manteca clarificada, para darle brillo.

M

Macerar: Colocar frutas en alcohol para que tomen sabor.
Manteca pomada: Manteca fría, trabajada con una espátula, cuchara o batidor hasta la consistencia de una pomada.
Marshmallow: Es una preparación a base de merengue italiano, al cual se le adicionan colorantes, saborizantes y gelatina o goma arábiga.
Masa de Progrès: Pertenece a la familia de las masas merengadas. Es una preparación a base de merengue francés con almendras y avellanas en polvo.
Masa de Succès: Pertenece a la familia de las masas merengadas. Es una preparación a base de merengue francés con almendras en polvo.
Masas fermentadas: Son preparaciones que utilizan levadura biológica fresca o seca en su realización.
Macarones: Son una variedad de petits fours.

Realizados a partir de un merengue francés, al cual se le adicionan almendras en polvo y azúcar impalpable.
Mazapán: Pasta hecha a base de almendras y azúcar.
Merengue: Preparación aireada, que consiste de claras batidas y azúcar.
Montar: Batir una preparación con un batidor de alambre para incorporar aire y aumentar su volumen.
Mousses: Son preparaciones aireadas y ligeras que se utilizan en la realización de postres, como relleno de tortas, o de otras especialidades de la pastelería.

N

Napar: Cubrir de manera uniforme una preparación con salsa o crema.
Nougatine: Preparación a base de caramelo y almendras fileteadas, que se generalmente se utiliza para decorar piezas artísticas de pastelería, u otro tipo de elaboraciones dulces.

P

Pandoro: Perteneciente a la familia de las masas levadas. Es una torta típica, tradicional de Verona, llamada "pan dorado", debido a su color amarillento en el interior.
Panettone: Es una especialidad de masa levada proveniente de Milán, servido en Pascua y Navidad. Su formato es cilíndrico y su masa está enriquecida con frutas confitadas.
Pasta de frutas: Se obtiene mediante la cocción de pulpas de una o varias frutas, junto con azúcar y pectina.
Pelar: Quitar la piel, la película o la corteza a una fruta, legumbre, etc.
Picar: Cortar un alimento en pequeños trozos.
Plum-Cake: Pertenece a la familia de las masas batidas de estructura cremosa. Es utilizada, en la mayoría de los casos, para la realización de tortas de boda.
Pochear: Cocinar un alimento sumergido en un líquido a temperatura constante de 80 °C.
Praliné: Es una combinación de almendras y azúcar que se cocinan, dando como resultado almendras cubiertas de caramelo. Luego, esta mezcla es molida, hasta la obtención de una pasta fina y untuosa.

R

Reducir: Concentrar un líquido por medio de la evaporación del agua que contiene.

T

Tamizar: Pasar ingredientes por un tamiz, para separar elementos indeseados.
Templado: Consiste el proceso de someter al chocolate a varios cambios de temperatura, lo cual provoca que la manteca de cacao -su elemento graso- se cristalice.
T.P.T: Tanto por tanto. Iguales cantidades de azúcar impalpable y polvo de almendras.
Trufas: Son bombones de chocolate de forma esférica, realizadas a partir de una ganache, que puede ser cubierta por una o dos capas de chocolate templado, o pasadas por cacao amargo, frutas secas picadas u otra terminación que se desee.
Turrones: También conocidos como nougats, se realizan a partir de una mezcla de alguna variedad de azúcar o endulzante y frutas secas, confitadas o deshidratadas.

Vocabulario

A

Amapola: adormidera.
Ananá: piña.
Anís Estrellado: badián.
Azúcar Impalpable: azúcar en polvo, azúcar flor, azúcar glaseada, azúcar glace, azúcar pulverizado, azúcar lustre, nevazúcar.
Azúcar Moreno: azúcar negro, azúcar sin refinar.
Azúcar Moscabado: chancaca, panela, papelón.

B

Banana: cambur, guineo, plátano.
Batata: achín, boniato, camote, chaco, ñame, papa dulce.
Bizcochuelo: bizcocho.

C

Cacao: cocoa
Cacerola: olla, cazuela, cazo, perol.
Cajú: anacarado, cajuil, marañon
Cardamomo: grano del paraíso
Carozo: hueso.
Castaña de Cajú: merey, marañón, semilla de marañón.
Cedazo: cernidor, tamiz, colador, pascón.
Cereza: capuli, capullín, guinda.
Ciruela: cojote.
Clavo de olor: clavete.
Crema: nata, matequilla crema.

C

Damasco: albaricoque, chabacano.
Dorar: gratinar.
Dulce de Leche: arequipe, manjar, manjar blanco.
Durazno: melocotón.

F

Fetas: chulla, loncha, lonja, rebanada, rodaja, tajada.
Frutas abrillantadas: fruta cristalizada, fruta confitada.
Frutilla: fresa, fresón, madroncillo.

G

Gelatina: grenetina, jaletina.

H

Harina de sarraceno: alforfón.
Hervir: sancochar.
Higo: breva.

J

Jengibre: kion.
Jugo: zumo.

L

Leche en polvo: leche deshidratada.
Lemongrass: citronella, hierba limón, hierba limonera, limoncillo, malojillo, takrai, sereh, limonaria.

M

Mamón: fruta bomba, lechosa, papaya.
Mandarina: nectarina, tanjarina.
Mandioca: manioca, yuca.
Maní: cacahuate.
Manteca: mantequilla.
Maracuyá: burucuyá, chinola, fruta de la pasión, parchita.
Margarina: manteca o mantequilla vegetal.
Menta: hierba santa, hierbabuena, yerbabuena.
Miga de pan: borona.

N

Naranja: china

O

Orejones: chichocas.

P

Pistacho: alfóncigo.
Pochear: escalfar.
Pomelo: pamplemusa, toronja.

Q

Quinoto: kinoto, naranjas enanas.

R

Regaliz: orozuz, palo dulce, paloduz.
Rhum: ron.
Ricota: cuajada, requesón.

S

Sandía: patilla.
Semilla: pepita.
Sésamo: ajonjolí.

T

Tapioca: almidón de yuca, harina de yuca.

Y

Yogur: leche cuajada.

Esta edición se terminó de imprimir durante el mes de junio de 2009, en Artes Gráficas GRAFICOR S.R.L., A. Alsina 1564/66, Florida, Buenos Aires, Argentina.